



I genuini saperi di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Knoblauch in Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Der Knoblauch ist eine Pflanze dessen Zwiebel aus mehreren Zehen besteht. Sie wird als Gewürz- und Heilpflanze genutzt. Knoblauch ein gutes natürliches Antiseptikum und Anthelminthikum, stimuliert die Sekretion Magensaftes und somit die Verdauung; da er gekocht wird gibt es keine gastrointestinale Nebenwirkungen.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Knoblauch 60% (Herkunft Asien), Olivenöl extravergine (Herkunft Apulien-Italien), Salz 1,5%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,85
	Wasseraktivität (Aw)	0,85
	Temperatur	25°C
	PASTEURISIERTES PRODUKT	
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	Nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	Nicht vorhanden
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kJoule	914
	kcal	223
	FETT	21,5g
	davon gesättigte Fettsäuren	7,1g
	KOHLENHYDRATE	1,20g
	davon Zucker	0,5g
	BALLASTSTOFFE	10,6g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	EIWEIß	0,8g
	SALZ	1,5g
	WASSER	65,9
	Das Shelf Life von zweieinhalb Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 °C gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Wie es ist, um Hauptgerichte zu aromatisieren und / oder auf Röstbrot	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	