




## Produktdatenblatt

	Artikelnr.: 532437	Version: 1.0
	Zolltarifnummer: 20059980	Stand: 08.01.2026 03:17:39
		Ø Gewicht [kg]: 0,325
		Abrechnungsgebilde: Stück
		Inhalt Umkarton/Kiste: Stück

Artikelbezeichnung: Schwarze Knoblauchpaste 70%, fermentiert, 325 g

Verkehrsbezeichnung: schwarzes Knoblauchpüree (fermentierter Knoblauch)

### Lagerbedingungen

4-7°C

### Produktbeschreibung

### Auszeichnung:

Schwarzer Knoblauch entsteht dadurch, dass die Knoblauchzwiebel fermentiert wird. Dadurch, dass die Zucker und Aminosäuren in der Zwiebel reagieren, entsteht die tiefe schwarze Farbe und der einzigartig milde lakritzartige Geschmack. Die Zwiebel riecht leicht nach Soja, ist aber absolut nicht salzig. Der schwarze Knoblauch gehört zum fünften Geschmack: umami. Hierdurch ist er sehr gut als Salzersa, Bresc schwarzes Knoblauchpüree ist das natürliche Gewürz.

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 08.01.2026 / Seite 1 von 3 letzte Änderung: 08.01.2026



**HAVELLAND  
EXPRESS**

Havelland Express Frischdienst GmbH  
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21  
12099 Berlin

BIO  Vegan  MSC  ASC  TK

**Zutatenverzeichnis:**

Schwarzer Knoblauch 70 %, Wasser, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Milchsäure)

**Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011**

	Ja	Nein
1. Glutenhaltige Getreide		X
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
8. Schalenfrüchte		X
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
12. Schwefeldioxid und Sulfide		X
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 08.01.2026 / Seite 2 von 3 letzte Änderung: 08.01.2026



**Zusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011**

Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke (1)	
Backtriebmittel	Säuerungsmittel	X
Emulgator	Säureregulator	
Farbstoffe	Schaummittel	
Festigungsmittel	Schaumverhüter	
Feuchthaltemittel	Schmelzsalze (2)	
Füllstoff	Stabilisator	
Geliermittel	Süßungsmittel	
Geschmacksverstärker	Treibgas	
Komplexbildner	Trennmittel	
Konservierungsstoff	Überzugsmittel	
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel	

(1) Die Angabe der spezifischen Bezeichnung oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.  
(2) Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

**Nährwerte pro 100 g**

Energie in KJ:	1124
Energie in KCAL:	269
Fettgehalt in g:	12,7
- davon ges. Fettsäuren g:	1,6
Kohlenhydrate g:	28,7
- davon Zucker g:	14
Salz (Natrium) g:	0,08
Eiweiß g:	9,9
Alkohol %:	0



\*Bild beispielhaft

**Fleischwaren**

Geboren in:  
Gemästet in:  
Geschlachtet in:  
Zerlegt in:

**Fisch**

Produktionsmethode:  
Fanggebiet:  
Fanggebiet Klarschrift:  
Unterfanggebiet:  
Devision:  
Fanggerät:  
Lat. Name:

Vorschriften:	Das Produkt entspricht folgenden Vorschriften:
Mikrobiologie	Verordnung (EG) N°2073/2005 zur Festlegung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Änderungen
GVO	Enthält keine GVO gemäß den Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen
Lebensmittelkontaktmaterialien	Verordnung (EG) No 1935 / 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Havelland Express Frischdienst GmbH Gottlieb-Dunkel-Straße 20-21 12099 Berlin  
Tel.: +49(30)32003200  
Fax: +49(30)32003-299 DE-Öko-003

ASC-C-01994  
MSC-C-56871



erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften: QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR		
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)		
		Datum: 08.01.2026 / Seite 3 von 3 letzte Änderung: 08.01.2026