

Artikel	JOFRII ERDB. & KNUSPERMÜSLI 3x285G KM
Marke (Eigenmarke)	Kühlmann Jofrii
Artikelnummer	27294010
Artikelbeschreibung	Frühstücksdessert mit Joghurt, Erdbeeren und Knuspermüsli mit Kokos
Abpackung / Nettogewicht	3 x 285
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Shaker-Becher
Verpackungsmaterial	PET unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	2-7 °C
Zutatenliste	Zutaten Dessert mit Erdbeeren (91%): JOGHURT 68%, Erdbeeren 22%, Zucker, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISSERZEUGNIS, Zitronensaftkonzentrat, Speisegelantine, färbendes Rote Bete-Saftkonzentrat, Vanilleschotenpulver extrahiert. Zutaten Knuspermüsli (9%): HAFERVOLLKORNFLOCKEN 62%, Zucker, Sonnenblumenöl, Kokosraspel 5%, Glukose-Fruktose-Sirup, Reis-Weizen-Extrudat (Reismehl, Zucker, WEIZENPROTEIN, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, Speisesalz), Speisesalz, Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte. Kann Spuren von Erdnüssen, Schalenfrüchten (Nüsse), Sesam und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	494 / 117
Fett	
gesamt	3,60
gesättigte Fettsäuren	1,80
Kohlenhydrate	

gesamt	17,00
davon Zucker	10,90
Eiweiß	3,70
Salz	0,15

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hafervollkornflocken, Weizenprotein, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl
Dinkel		x	
Gerste	x		
Hafer	x		
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Joghurt, Milcheiweißserzeugnis
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	X
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		X
chininhaltig		X
coffeinhaltig		X
enthält eine Phenylalaninquelle		X
geschwärzt		X
geschwefelt		X
gewachst		X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		X
mit Antioxidationsmittel	X	
mit Aromastoffen		X
mit Azofarbstoffen		X
mit Emulgatoren		X
mit Farbstoff		X
mit Geschmacksverstärker		X
mit Konservierungsstoff		X
mit Nitrat		X
mit Nitritpökelsalz		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
taurinhaltig		X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X

Ernährungsformen

Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x

gentechnisch verändert x

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogene Creme mit Fruchtzubereitung, als Auflage im separaten Tray Müsli
Geruch	spezifisch
Geschmack	spezifisch
Konsistenz	cremige Masse, Müsli bissfest

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 100.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	< 1.000.000 KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	