

Artikel	GRÜNE GRÜTZE GRIESS M. VANILLES. 12x160G
Marke (Eigenmarke)	Osterland
Artikelnummer	28081061
Artikelbeschreibung	Grüne Grütze aus Hartweizengrieß mit Waldmeister-Geschmack und 25% Dessertsoße mit Vanillegeschmack
Abpackung / Nettogewicht	12 x 160
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	PS-Kunststoffbecher mit Aluminiumplattine
Verpackungsmaterial	PS, Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartontray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Grüne Grütze: Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, 1% HARTWEIZENGRIESS, Apfelpulver, Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumcitrate; Farbstoffe: Carotin, Riboflavine, Patentblau V; Aroma. Zutaten Dessertsoße: VOLLMILCH, Zucker, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Stabilisator: Carrageen; Farbstoff: Carotin; Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	392 / 92
Fett	
gesamt	0,80
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	20,30
davon Zucker	15,80
Eiweiß	0,90

Salz 0,08

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		Hartweizengrieß
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		Vollmilch
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		x	

Erzeugnisse

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	Grütze: grün, glatte Oberfläche, mit Grießkörnchen; Dessertsoße: arttypisch, milchig, homogen
Geruch	Grütze: nach Waldmeister; Dessertsoße: nach Vanille
Geschmack	Grütze: süß-säuerlich, nach Waldmeister; Dessertsoße: süß, typisch nach Vanille
Konsistenz	Grütze: stichfest-cremig, mit Grießkörnchen; Dessertsoße: sämig

Mikrobiologische Daten	
	DIN EN ISO; DIN ISO; ISO; DIN; § 64 LFGB; IDF
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100/1g
Escherichia coli (KbE/g)	neg. in 1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10/1g
Hefen (KbE/g)	< 100/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100/1g