

Artikel	GOLD. GRÜTZE M. VANILLES. 12x160G Oster
Marke (Eigenmarke)	Osterland
Artikelnummer	28081062
Artikelbeschreibung	goldene Grütze aus Hartweizengrieß mit Mango-Maracuja-Geschmack und 25% Dessertsoße mit Vanilleschmack
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	Goldene Grütze Zutaten: Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, 1% HARTWEIZENGRIESS, Apfelpulver, Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl; Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumcitrate; Farbstoffe: Carotine, Riboflavin; Aromen. Dessertsoße Zutaten: 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	16,00
Eiweiß	0,90
Salz	0,10

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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Grütze: glatte Oberfläche, mit Grießkörnchen, arttypische Farbe; Dessertsoße: arttypisch, milchige Farbe
Geruch	Grütze: nach Mango-Maracuja; Dessertsoße: nach Vanille
Geschmack	Grütze: süß-säuerlich, fruchtig nach Mango-Maracuja; Dessertsoße: süß, typisch
Konsistenz	Grütze: stichfest-cremig, mit Grießkörnchen; Dessertsoße: sämig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
DIN EN ISO; DIN ISO; DIN; ISO; § 64 LFGB	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100/1g
Escherichia coli (KbE/g)	neg./1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10/1g
Hefen (KbE/g)	< 100/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100/1g