

<b>Artikel</b>	<b>WACKELPUDDING WALDMEIST. 6x4x125G MÜLLER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>MÜLLER</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>28083050</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Götterspeise Waldmeistergeschmack</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	24 x 125
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Kunststoffbecher m. Platine
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Molkerei Alois Müller GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 6 Packungen à 4 Becher)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, Zucker, Speisegelatine, Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumcitrate; färbendes Pflanzenkonzentrat Saflor, Farbstoff: Patentblau V; Aroma, Schaumverhüter: Lecithine. Kann Spuren von Milch enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	272 / 64
<b>Fett</b>	
gesamt	0,00
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,10
davon Zucker	15,00
<b>Eiweiß</b>	0,90
<b>Salz</b>	0,18

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>	x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x
<b>Zusatzstoffe</b>	
	ja          nein

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

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei		X

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	arteigen
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	