

<b>Artikel</b>	<b>MÜLLER FRUCTIV GELBER MULTI 12x440ML PET</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>MÜLLER FRUCTIV</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>30800146</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Molkenmischerzeugnis mit Zucker und Süßungsmitteln, wärmebehandelt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 440
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	PET-Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b>	PET
<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>	Kartontray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei mind. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	MOLKENERZEUGNIS, Fruchtsaft* aus Fruchtsaftkonzentrat (13,1 % Orange, 6,5 % Pfirsich, 6,3 % Apfel, 4,7 % Birne, 1,7 % Zitrone, 1,5 % Ananas, 0,5 % Maracuja), SÜSSMOLKE, Glukose-Fruktose-Sirup, 0,7% Bananenpüree*, Stabilisato: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoff: Kurkumin; Süßungsmittel: Acesulfam K, Aspartam; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Aroma, Vitamin E, Vitamin B3 (Niacin), Vitamin B6, Vitamin B12, Biotin. *Fruchtgehalt: 35%
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	128 / 30
<b>Fett</b>	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	7,00
davon Zucker	6,90
<b>Eiweiß</b>	0,30

**Salz** 0,08

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<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		Molkenerzeugnis, Süßmolke
<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</b>		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
<b>Ernährungsformen</b>		
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	arteigen
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	flüssig

**Mikrobiologische Daten**

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)