

<b>Artikel</b>	<b>M&amp;C CAPPUCCINO 1,5% 10x230ML Tirestella</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Tirestella Milk &amp; Coffee</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>41000081</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Milchmischgetränk mit 8% Kaffeezubereitung, 1,5% Fett im Milchanteil, wärmebehandelt, erhöhter Koffeingehalt (ca. 26mg/100ml)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	10 x 230
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	Becher mit Alu-Platine
<b>Verpackungsmaterial</b>	Becher: PP; Platine: Alu
<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>	Bayerische Milchindustrie eG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +6 °C bis +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	fettarme MILCH, Zucker, Wasser, 0,8% Kaffee Extrakt, Kakao, Karamellzuckersirup, Stabilisator: Carrageen; Aroma
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	243 / 58
<b>Fett</b>	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	8,00
davon Zucker	7,70
<b>Eiweiß</b>	3,20
<b>Salz</b>	0,17

## 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		Milch
<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

## 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
<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	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	§ 64 LFGB; ISO 21528
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100 cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	negativ
Hefen (KbE/g)	0 cfu/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	0 cfu/g