

<b>Artikel</b>	<b>H-MILCH CAPPUCINO 2,5% 12x1L frischli</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>frischli</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>41001034</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Milchmischerzeugnis, 2,5 % Fett im Milchanteil, ultrahoherhitzt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	l
<b>Direktverpackung</b>	Verbundverpackung mit Schraubverschluss
<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>	frischli Milchwerke GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kartontray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)
<b>Zutatenliste</b>	71% VOLLMILCH, 28% MAGERMILCH, Zucker, MILCHEIWEISSERZEUGNIS, Stabilisator: Natriumalginat; Aroma
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	255 / 61
<b>Fett</b>	
gesamt	2,60
gesättigte Fettsäuren	1,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	5,50
davon Zucker	5,50
<b>Eiweiß</b>	3,90
<b>Salz</b>	0,13

## 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		Vollmilch, Magermilch, Milcheiweißerzeugnis
<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>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>		x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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><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>	Zur Zubereitung von Kaffeespezilitäten und Desserts sowie als Zugabe zum Müsli.
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	milchig, cremefarbig
Geruch	gut, arttypisch, etwas vanillig
Geschmack	vollmundig, arttypisch, abgerundet, süßlich, etwas vanillig
Konsistenz	flüssig
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 KbE/0,1 ml
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)	