

| | |
|--|---|
| Artikel | KONDENS MILCH 4% 240x7,5G frischli |
| Marke (Eigenmarke) | frischli |
| Artikelnummer | 41002060 |
| Artikelbeschreibung | teilentrahmte Kondensmilch 4 % Fett, wärmebehandelt |
| Abpackung / Nettogewicht | 240 x 7.5 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Kunststoffbecher mit Aluminiumsiegelscheibe |
| Verpackungsmaterial | Kunststoff, Aluminium |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | frischli Milchwerke GmbH & Co. Huber oHG |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C) |
| Zutatenliste | teilentrahmte KONDENS MILCH 4% Fett |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen |
| Energie (kJ / kcal) | 415 / 99 |
| Fett | |
| gesamt | 4,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,80 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 9,80 |
| davon Zucker | 9,80 |
| Eiweiß | 5,90 |
| Salz | 0,20 |

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 |
| 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 | | | Kondensmilch |
| 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 | Zur Zugabe in den den Kaffee. |
| <u>Sensorische Eigenschaften</u> | |
| Aussehen | gleichmäßig, homogen, leicht gelblich |
| Geruch | arttypisch, mit artspezifischen Kochgeruch |
| Geschmack | arttypisch, mit artspezifischem Kochgeschmack |
| Konsistenz | flüssig |
| <u>Mikrobiologische Daten</u> | |
| 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) | |