

<b>Artikel</b>	<b>BUTTERMILCH FRU. SORT. 3 12x500G Müller</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>MÜLLER</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>41006074</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Buttermilch mit 12% Fruchtzubereitung, 0,6% Fett im Milchanteil, Sortiment der Müller Fruchtbuttermilch Sorten Himbeer und Zitrone</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 500
<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 max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Himbeere: BUTTERMILCH, Zucker, Himbeersaft* aus Himbeersaftkonzentrat, Himbeerpüree*, Stärke, MOLKENERZEUGNIS, färbende Pflanzenkonzentrate (Karotte, Rote Bete), natürliches Aroma, Laktase. *4,9% Fruchtanteil im Endprodukt. Zutaten Sorte Zitrone: BUTTERMILCH, Zucker, Wasser, Zitronensaft* aus Zitronensaftkonzentrat, Stärke, MOLKENERZEUGNIS, färbende Pflanzenkonzentrate (Kürbis, Apfel), Laktase, natürliches Zitrus-Aroma. *3,8% Fruchtanteil im Endprodukt
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	262 / 62
<b>Fett</b>	
gesamt	0,50
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	11,20
davon Zucker	10,60

<b>Eiweiß</b>	2,50
<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		Buttermilch, Molkenerzeugnis
<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	

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	
<b>gentechnisch verändert</b>		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, vor Gebrauch schütteln.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arteigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geruch	arteigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	arteigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
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)