

<b>Artikel</b>	<b>KOCHCREME HAFER 15% 12x1L Naarmann</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	Naarmann		
<b>Artikelnummer</b>	42001056		
<b>Artikelbeschreibung</b>	Kochcreme auf Haferbasis, ultrahocherhitzt		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 1		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	1		
<b>Direktverpackung</b>	Combibloc		
<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>	Privatmolkerei Naarmann GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	ungeöffnet bei +4 °C bis max. +20 °C lagerbar		
<b>Zutatenliste</b>	Trinkwasser, Rapsöl, HAFER 7%, modifizierte Stärke, Erbsenprotein, Speisesalz, Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Emulgator: Lecithin		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	630 / 153		
<b>Fett</b>			
gesamt	15,00		
gesättigte Fettsäuren	1,10		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	3,60		
davon Zucker	1,40		
<b>Eiweiß</b>	0,80		
<b>Salz</b>	0,13		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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		Hafer
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
<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 SO2</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 bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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><u>Ernährungsformen</u></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

Küchenfertig zur Verarbeitung. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß bis gelblich
Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	flüssig

## Mikrobiologische Daten

	VDLUFA
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	0 KBE/g
Hefen (KbE/g)	0 KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	0 KBE/g