

<b>Artikel</b>	<b>H-DESSERT ZABAGLIONE 5KG Naarmann</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Naarmann</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42011041</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Frischkäsezubereitung mit 13% Zabaglionezubereitung, ohne Alkohol, Magerstufe, wärmebehandelt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<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>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Lagerung bei min. +4 °C bis max. +15 °C
<b>Zutatenliste</b>	MAGERMILCH, Zabaglione-Zubereitung 13% (Trinkwasser, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, VOLLEI, modifizierte Stärke, färbende Lebensmittel [Saflorkonzentrat, Karottenkonzentrat], Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Pektin; Säureregulator: Zitronensäure, Natriumcitrate, Calciumcitrate; natürliches Aroma), SAHNE, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, MILCHEIWEISSERZEUGNIS, Verdickungsmittel: Pektin, Methylcellulose; Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	596 / 141
<b>Fett</b>	
gesamt	3,10
gesättigte Fettsäuren	1,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	24,00
davon Zucker	21,00
<b>Eiweiß</b>	4,30

**Salz** 0,24

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei
<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		Magermilch, Sahne, Magermilchpulver, 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	

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

**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

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	gelblich
Geruch	typisch nach Zabaglione, ohne Fremdgeruch
Geschmack	typisch nach Zabaglione, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	cremig

**Mikrobiologische Daten** VDLUFA

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	</= 1000 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