

<b>Artikel</b>	<b>H-PUDD ZR CAPPUCCINO 1,5% 20x125G Rottal</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Rottaler</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42011057</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b> pudding mit Cappuccinogeschmack, 1,5 % Fett im Milchanteil, mit Zucker und Süßungsmitteln, ultrahoherhitzt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	20 x 125
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Kunststoff-Becher, Aluplatine
<b>Verpackungsmaterial</b>	Kunststoff, Alu
<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>	Berglandmilch eGen
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Ungekühlt lagerfähig, nach dem Öffnen kühl lagern.
<b>Zutatenliste</b>	fettarme MILCH mit 1,5 % Fett, modifizierte Stärke, Fruktose, Kaffeeextrakt (0,4%), Karamellzuckersirup, Kakaopulver (0,2%), Verdickungsmittel: E407 Carrageen; Aroma, Süßungsmittel: E950 Acesulfam K und E951 Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	277 / 66
<b>Fett</b>	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	10,00
davon Zucker	6,90
<b>Eiweiß</b>	3,20
<b>Salz</b>	0,15

## 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		fettarme Milch
<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	

## 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
<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>	verzehrfertig
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	typisch braun
Geruch	typischer Kaffee-/Cappuccino-Geruch
Geschmack	typischer Kaffee-/Cappuccino-Geschmack
Konsistenz	fest, cremig
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
ATP-Messung nach 24 h	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	Sterilttest < 100 RLU
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	