

Artikel	PORRIDGE & FRUCHT SORT. 6x160G Milram
Marke (Eigenmarke)	Milram
Artikelnummer	42011140
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Hafermahlzeit mit Milch und 20% Fruchtzubereitung, Sortierung der Milram Porridge Sorten Apfel-Zimt und Erdbeere-Himbeere-Heidelbeere
Abpackung / Nettogewicht	6 x 160
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Becher
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Apfel-Zimt: 68% fettarme MILCH, 10,4 % glutenfreier VOLLKORNHAFER (HAFERGRÜTZE, HAFERFLOCKEN), 8% Äpfel, Rohrzucker, Wasser, Stärke, Zimt, Verdickungsmittel: Pektin; natürliches Apfelaroma mit anderen natürlichen Aromen. Zutaten Sorte Erdbeere-Himbeere-Heidelbeere: 68% fettarme MILCH, 10,4 % glutenfreier VOLLKORNHAFER (HAFERGRÜTZE, HAFERFLOCKEN), Wasser, Rohrzucker, 4,5% Erdbeeren, 1,5% Himbeeren, 1% Heidelbeeren, Stärke, färbende Konzentrate (Karotte, Apfel), Verdickungsmittel: Pektin; natürliches Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	419 / 100
Fett	
gesamt	1,70
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	16,40

davon Zucker	9,70
Eiweiß	4,00
Salz	0,12

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		Vollkornhafer
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		Milch
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

Ernährungsformen

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	Porridge: weiß bis cremefarrend mit sichtbaren Haferanteilen; Zubereitung: entsprechend der Sorte
Geruch	Porridge: milchig, typischer Geruch nach gekochten Haferflocken; Zubereitung: en
Geschmack	Porridge: milchig, typischer Geschmack nach gekochten Haferflocken, leichte Süße
Konsistenz	Porridge: cremig gerührt mit bissfesten Haferanteilen; Zubereitung: cremig, ents

Mikrobiologische Daten DIN EN ISO; ISO 611; § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100/1g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10/1g
Hefen (KbE/g)	< 100/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100/1g