

Artikel	HAFERPUDDING VANILLE 12x1KG Milram		
Marke (Eigenmarke)	Milram		
Artikelnummer	42011151		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Vanillepudding auf Haferbasis		
Abpackung / Nettogewicht	12 x 1		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg		
Direktverpackung	Weichpackung		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung 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)	Kartontray		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Ungeöffnet ohne Kühlung lagerbar.		
Zutatenliste	Wasser, 8,0% glutenfreier HAFER, modifizierte Stärke, Zucker, Kokosfett, färbendes Karottenkonzentrat, Stabilisator: Carrageen; Speisesalz, natürliches Bourbon-Vanille Aroma. Kann Milch enthalten.		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	436 / 104		
Fett			
gesamt	4,50		
gesättigte Fettsäuren	3,80		
Kohlenhydrate			
gesamt	14,60		
davon Zucker	7,50		
Eiweiß	1,00		
Salz	0,16		
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		Hafer
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
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
<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. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und schnell verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	glatt, leicht glänzend, leicht gelb bis cremefarrend
Geruch	arttypisch nach Vanille, leichte Hafernote
Geschmack	arttypisch nach Vanille, leichte Hafernote
Konsistenz	cremig

Mikrobiologische Daten

DIN EN ISO; ISO; DIN ISO; § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100 KbE/1g
Escherichia coli (KbE/g)	neg. in 1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 KbE/1g
Hefen (KbE/g)	< 100 KbE/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KbE/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KbE/1g