

Artikel	BIO H-MILCHPUDDING 1,5% SCHOKO 5KG
Marke (Eigenmarke)	frischli
Artikelnummer	42011198
Artikelbeschreibung	Bio Schoko-Pudding, wärmebehandelt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	frischli Milchwerke GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)
Zutatenliste	88% fettarme MILCH*, Rübenzucker*, Stärke*, 2,7% Schokoladenpulver (Kakaopulver*, Rübenzucker*), Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl* - *aus zertifizierter biologischer Herstellung
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen
Energie (kJ / kcal)	363 / 86
Fett	
gesamt	1,70
gesättigte Fettsäuren	1,10
Kohlenhydrate	
gesamt	14,00
davon Zucker	10,00
Eiweiß	3,40
Salz	0,13

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-----------------	---------------------

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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	typisch dunkelbraun
Geruch	typisch nach Schokolade
Geschmack	typisch nach Schokolade
Konsistenz	cremig
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	