

<b>Artikel</b>	<b>BIO H-MILCHPUDDING 1,5% VANILLE 5KG</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	frischli
<b>Artikelnummer</b>	42011202
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Bio Vanille-Pudding, wärmebehandelt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Kunststoffeimer mit Siegelfolie und Deckel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Kunststoff
<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>	frischli Milchwerke GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Raumtemperatur bei nicht geöffneter Verpackung (empfohlen 5 °C – 25 °C)
<b>Zutatenliste</b>	88% fettarme MILCH*, Rübenzucker*, Stärke*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*; färbende Pflanzenextrakte (Karotte*, Kurkuma*), natürliches Vanillearoma - *aus zertifizierter biologischer Herstellung
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	352 / 83
<b>Fett</b>	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	14,00
davon Zucker	10,00
<b>Eiweiß</b>	3,10
<b>Salz</b>	0,13

## 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 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
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			X
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	X		

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>	X	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>		X
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X
<b>taurinhaltig</b>		X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>	X	
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</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>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	typisch hellgelb
Geruch	typisch nach Vanille
Geschmack	typisch nach Vanille
Konsistenz	cremig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
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)	