

**Artikel** H-MILCHPUDDING SCHOKO 1,5% 5KG frischli  
**Marke (Eigenmarke)** frischli  
**Artikelnummer** 42011261  
**Artikelbeschreibung** Milchpudding Schoko, 1,5% Fett, 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, Zucker, modifizierte Stärke, 1,3% fettarmes Kakaopulver, Stärke, Glukosesirup, Verdickungsmittel: E407 Carrageen; natürliches Aroma, Stabilisator: E500 Natriumcarbonat

**Nährwertangaben in g je 100g / ml** Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
 Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen

**Energie (kJ / kcal)** 350 / 83

**Fett**  
 gesamt 1,50  
 gesättigte Fettsäuren 0,90

**Kohlenhydrate**  
 gesamt 14,00  
 davon Zucker 10,00

**Eiweiß** 3,30

**Salz** 0,18

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden    nicht    Angabe Inhaltsstoff  
 vorhanden

<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>Zusatzstoffe</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	schokoladenbraun, matt glänzend
Geruch	arttypisch, nach Schokolade
Geschmack	typisch, nach Schokolade
Konsistenz	homogen, cremig bis stichfest
<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)	