

| | |
|----------------------------|--|
| Artikel | H-MILCHPUDDING VANILLE 1,5% 5KG frischli |
| Marke (Eigenmarke) | frischli |
| Artikelnummer | 42011262 |
| Artikelbeschreibung | Milchpudding Vanille, 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 | 90% FETTARME MILCH, Zucker, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel: E407 Carrageen; natürliches Vanille-Aroma, natürliches Aroma, färbendes Pflanzenkonzentrat (Karottenextrakt, Curcuma), Stabilisator: E500 Natriumcarbonat |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet, Ergebnisse analytischer Vergleichsmessungen |

| | |
|----------------------------|----------|
| Energie (kJ / kcal) | 331 / 78 |
| Fett | |
| gesamt | 1,50 |
| gesättigte Fettsäuren | 1,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 13,00 |
| davon Zucker | 10,00 |
| Eiweiß | 3,20 |
| Salz | 0,18 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

| | | vorhanden |
|---|----|---|
| 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 |
| 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 | fettarme Milch, Magermilchpulver, Milchzucker |
| 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 |
| <u>Zusatzstoffe</u> | | |
| | 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 |
| <u>Verwendungszweck</u> | |
| 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 |
| <u>Sensorische Eigenschaften</u> | |
| Aussehen | gelb, matt glänzend |
| Geruch | arttypisch, nach Vanille |
| Geschmack | typisch, nach Vanille |
| Konsistenz | homogen, cremig bis stichfest |
| <u>Mikrobiologische Daten</u> | |
| 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) | |