

Artikel	PUDD. 2x VAN./4x SCHOKO 6x4x125G MinusL
Marke (Eigenmarke)	MinusL
Artikelnummer	42011521
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	laktosefreier Milchpudding (Laktose < 0,1 g / 100 g), Mixtray in den Sorten Bourbon-Vanille (2 x 4 Becher à 125g) und Schoko (4 x 4 Becher à 125g)
Abpackung / Nettogewicht	24 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Becher mit Aluplatine u. Karton-Manschette
Verpackungsmaterial	Becher: PS; Platine: Alu; Karton
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: OMIRA Oberland-Milchverwertung GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartonsteige (enthält 2x Bourbon-Vanille u. 4x Schoko)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Vanille: 89% VOLLMILCH, Zucker, modifizierte Stärke, Bourbon-Vanilleextrakt, Laktase, natürliches Aroma (enthält MILCH), Verdickungsmittel: Carrageen; Salz, gemahlene Vanillesamen, Farbstoff: Beta-Carotin. Zutaten Sorte Schokolade: 78% VOLLMILCH, Zucker, SCHLAGSAHNE, modifizierte Stärke, 1,9 % fettarmes Kakaopulver, Dextrose, Verdickungsmittel: Carrageen; Laktase, Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: § 64 LFGB, rechnerisch (Angabe von Durchschnittswerten)
Energie (kJ / kcal)	470 / 112
Fett	
gesamt	4,20
gesättigte Fettsäuren	2,80
Kohlenhydrate	
gesamt	15,30
davon Zucker	12,40
Eiweiß	3,10

Salz 0,17

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	
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		Vollmilch, Schlagsahne, Aroma (enthält Milch)
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		x	

Erzeugnisse

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
Ernährungsformen		
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	gelb mit schwarzen Vanillestippen/schokoladenbraun
Geruch	mild nach Vanille/Schokolade
Geschmack	arttypisch, nach Vanille/Schokolade
Konsistenz	glatt, homogen, viskos-cremig

Mikrobiologische Daten § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 KbE / 0,1 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)	