

<b>Artikel</b>	<b>BIO PUDD SCHOKO M.S. 10x150G Andechser</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Andechser Natur</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42011683</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Bio-Sahne Pudding Schokolade</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	10 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Becher mit Platine
<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>	Andechser Molkerei Scheitz GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	BIO
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +6 °C
<b>Zutatenliste</b>	84% SAHNE* (mit 10% Fett), Rohrohrzucker*, 3% Schokoladenpulver* (Kakaopulver*, Rohrohrzucker*), Reisstärke*, Maisstärke*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*; Vanille-Extrakt*. *kontrolliert biologischer Anbau
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	677 / 162
<b>Fett</b>	
gesamt	8,90
gesättigte Fettsäuren	6,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	17,00
davon Zucker	13,90
<b>Eiweiß</b>	3,10
<b>Salz</b>	0,10

## 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				Sahne
<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>	
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
<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	arteigen
Geruch	schokoladig, fein nach Sahne, ohne Fremdgeruch
Geschmack	schokoladig, fein nach Sahne, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	cremig und vollmundig, glatt
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (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)	