

**Artikel** PUDD. VANILLA M. SAHNE 24x125G Mertinger  
**Marke (Eigenmarke)** Mertinger Milchhof  
**Artikelnummer** 42011701  
**Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung** Pudding mit aufgeschlagener Sahne

**Abpackung / Nettogewicht** 24 x 125  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** g  
**Direktverpackung** transparenter Kunststoffbecher m. Aluplatine  
**Verpackungsmaterial** Kunststoff, Aluminium  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers  
**Hersteller** ZOTT SE & Co. KG  
**Zertifizierungsstatus Hersteller** IFS Food  
**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)** Kartontray  
**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** kühl lagern bei max. +8 °C  
**Zutatenliste** MOLKENERZEUGNIS, SAHNE (24%), Zucker, MAGERMILCH, modifizierte Stärke, Stärke, Glukosesirup, Rindergelatine, Verdickungsmittel: E407 Carrageen, E410 Johannisbrotkernmehl, E412 Guarkernmehl; Emulgator: E472b Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Aroma, Farbstoff: Carotin. Aufschlagmittel Stickstoff.

<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	386 / 92
<b>Fett</b>	
gesamt	2,70
gesättigte Fettsäuren	1,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,40
davon Zucker	11,90
<b>Eiweiß</b>	1,40
<b>Salz</b>	0,07

## 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		Molkenerzeugnis, Sahne, Magermilch
<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	

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<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>Ernährungsformen</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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	puddingartig, glatter, glänzender Struktur, hellgelb, Sahnehaube aufgeschlagen, weiß
Geruch	typischer Vanillegeruch
Geschmack	typischer Vanillegeschmack
Konsistenz	arteigen

**Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	negativ in 1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	