

| | |
|--|---|
| Artikel | PFLAUMENMUS GEWÜRZT 10x225G MÜHLHÄUSER |
| Marke (Eigenmarke) | Mühlhäuser |
| Artikelnummer | 52000203 |
| Artikelbeschreibung | Pflaumenmus gewürzt |
| Abpackung / Nettogewicht | 10 x 225 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | zylindrisches Glas mit weiß-blau kariertem Weißblechdeckel |
| Verpackungsmaterial | Glas, Weißblech |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Mühlhäuser GmbH |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Tray-Karton offen |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C), nach dem Öffnen kühl aufbewahren. |
| Zutatenliste | Pflaumen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: E440 Pektin; Gewürze |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 892 / 210 |
| Fett | |
| gesamt | 0,30 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,20 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 49,00 |
| davon Zucker | 49,00 |
| Eiweiß | 1,00 |
| Salz | 0,02 |

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 |
| 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 |
| 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 Pflanzeneiweiß | X |
| mit Phosphat | X |
| mit Süßholzextrakt | X |
| mit Süßungsmittel(n) | X |
| mit Tafelsüße auf Grundlage von ... | 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 | |
| gentechnisch verändert | | X |
| ist Formfleisch | | X |

| | |
|--|---|
| ist Formfisch | x |
| Technik | |
| a) Metalldetektion | x |
| b) Gewichtskontrolle | x |
| Tiefkühlprodukt | x |
| unter Schutzatmosphäre verpackt | x |
| Verwendungszweck | |
| Backofen geeignet | x |
| Convectomat geeignet | x |
| Dämpfer geeignet | x |
| Friteuse geeignet | x |
| Mikrowelle geeignet | x |
| Pfanne geeignet | x |
| WOK geeignet | x |

Zubereitungshinweis verzehrfertig

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Sensorische Eigenschaften | |
| Aussehen | braun-dunkelbraun |
| Geruch | arttypisch; ohne Fremdeindrücke |
| Geschmack | arttypisch; ohne Fremdeindrücke |
| Konsistenz | streichfähig, leicht stückig |

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Mikrobiologische Daten | |
| Nach §64, Abs.1 LFGB | |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | 1000 KbE / g |
| Escherichia coli (KbE/g) | n.n. / 10 g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | |
| Hefen (KbE/g) | 100 KbE / g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | n.n. / 25 g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 100 KbE / g |

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)