

<b>Artikel</b>	<b>FRUCHTAUFSTR. CREME KIWI-HOLUND. 10x300G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Mühlhäuser</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>52000494</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Fruchtaufstrich aus Kiwis und Holunderblütenextrakt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	10 x 300
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	zylindrisches, tailliertes Glas mit Aluminiumdeckel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Glas, Aluminium
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Mühlhäuser GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	offener Tray-Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken, bei Raumtemperatur (+8 bis +25°C), nach dem Öffnen kühl aufbewahren.
<b>Zutatenliste</b>	Rohrzucker, 25% Kiwis, 25% wässriger Extrakt aus Holunderblüten (Holunderblüten, Rohrzucker, Zitronensaft), Geliermittel: E440 Pektin; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	877 / 206
<b>Fett</b>	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	50,00
davon Zucker	48,00
<b>Eiweiß</b>	0,80
<b>Salz</b>	0,08

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden
<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
<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>Zusatzstoffe</b>	
	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><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	
lactosefrei	x	

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></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><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	grünlich-gelb
Geruch	arttypisch, ohne Fremdeindrücke
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdeindrücke
Konsistenz	streichfähig, fein passiert ohne Kerne, ohne Fruchtstücke
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
	§64, Abs.1 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1.000 KbE / g
Escherichia coli (KbE/g)	n.n. / 10 g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	n.n. / 25 g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	n.n. / 25 g