

<b>Artikel</b>	<b>FRUCHTAUFSTR. CREME BIRNE 10x300G Mühl</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Mühlhäuser</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>52000495</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Birnen-Fruchtaufstrich</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 Kenntlichmachung 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>	Birnen, Rohrzucker, Geliermittel: E440 Pektin; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g.		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	840 / 198		
<b>Fett</b>			
gesamt	0,10		
gesättigte Fettsäuren	0,00		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	48,00		
davon Zucker	45,00		
<b>Eiweiß</b>	0,20		
<b>Salz</b>	0,08		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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
<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>	
	<b>ja</b> <b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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	grünlich-gelb
Geruch	arttypisch, ohne Fremdeindrücke
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdeindrücke
Konsistenz	streichfähig, fein passiert ohne Kerne, ohne Fruchtstücke

## Mikrobiologische Daten

§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