

Artikel	TK EIS VANILLE 4600ML Bruno Gelato
Marke (Eigenmarke)	Bruno Gelato
Artikelnummer	65004060
Artikelbeschreibung	Bourbon-Vanillespeiseeis
Abpackung / Nettogewicht	1 x 4600
Gebinde / Einheit (kg//St.)	ml
Direktverpackung	Kunststoffschale mit Kunststoffdeckel
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Bruno Gelato GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 1 Schale)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C.
Zutatenliste	VOLLMILCH (67%), Zucker, Kokosfett, MAGERMILCHPULVER, getrockneter Glukosesirup, Invertzuckersirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Xanthan, verarbeitete Euchema-Algen; natürliches Bourbon-Vanillearoma (0,25%), extrahierte Bourbon-Vanillesaat (0,03%), färbendes Karottenkonzentrat. Kann Spuren von Gluten, Soja, Ei, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	761 / 181
Fett	
gesamt	8,70
gesättigte Fettsäuren	7,30
Kohlenhydrate	
gesamt	24,60
davon Zucker	22,60
Eiweiß	3,90
Salz	0,18

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		Vollmilch, Magermilchpulver
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 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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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	hellgelb mit Vanillesamen
Geruch	nach Vanille
Geschmack	nach Bourbon Vanille
Konsistenz	fest

Mikrobiologische Daten

	§ 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 50.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	