

<b>Artikel</b>	<b>TK EISBECHER VANIL.-SCHOKO 36x80ML VGILS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Van Gils</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65007003</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Eis mit Vanillegeschmack und Schokoladeneis in einem Plastikbecher, verschlossen mit einem Kartondeckel, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	36 x 80
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	Plastikbecher mit Kartondeckel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PS (Polystyrol), Karton
<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>	Van Gils Sweet Creations
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C.
<b>Zutatenliste</b>	MAGERMILCH- und MILCHBESTANDTEILE, Pflanzenfett (Kokos), Zucker, Invertzuckersirup, Glucosesirup, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: E410 Johannisbrotkernmehl, E412 Guarkernmehl; Vanille-Aroma, 1% Kakao, 1% Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Emulgator: SOJALECITHIN; Vanillin), Farbstoff: E160a Beta Carotin
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	870 / 208
<b>Fett</b>	
gesamt	10,40
gesättigte Fettsäuren	9,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	25,20
davon Zucker	24,40
<b>Eiweiß</b>	3,30

**Salz** 0,40

## 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		Magermilch, Milchbestandteile
<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		Sojalecithin
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</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	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100000
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10
Listeria monocytogenes (KbE/g)	abwesend in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesend in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	