

Artikel	TK EIS HEXENRIEGEL 3x150ML ABLIG
Marke (Eigenmarke)	HEXEN-Eis
Artikelnummer	65007007
Artikelbeschreibung	Eiskrem mit Vanillegeschmack zwischen zwei Waffeln, einzeln verpackt und entnehmbar
Abpackung / Nettogewicht	3 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	ml
Direktverpackung	Folienpackung
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	ABLIG Feinfrost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Packungen à 3 x 150ml)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C.
Zutatenliste	Wasser, Zucker, BUTTER, VOLLMILCHPULVER, Waffel (8%) (WEIZENMEHL, Kokosfett - teilweise gehärtet, Emulgator: Sonnenblumenlecithine; EIGELBPULVER, Speisesalz, Backtriebmittel: Natriumcarbonat), Kondensmilch (VOLLMILCH, Zucker), SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Vanillearoma. Kann Spuren von Soja enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	867 / 207
Fett	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	7,30
Kohlenhydrate	
gesamt	24,00
davon Zucker	17,00
Eiweiß	2,80
Salz	0,22

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eigelbpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl
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		Butter, Vollmilchpulver, Kondensmilch, Süßmolkenpulver
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Der Hexenriegel nach russischer Art ist eine Eiskrem mit Vanillegeschmack zwischen zwei Waffeln.
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
entspr. Parametern nach VO (EG) Nr. 2073/2005	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	