

Artikel	TK EIS MAGNUM MANDEL 20x120ML LANGNESE
Marke (Eigenmarke)	Langnese Magnum
Artikelnummer	65007035
Artikelbeschreibung	Vanilleeis mit Vanille aus Madagascar, Milkschokolade (28%) und Mandeln (5%)
Abpackung / Nettogewicht	20 x 120
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	Unilever Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	FSSC 22000
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C.
Zutatenliste	Entrahmte MILCH, Zucker, Kakaobutter*, Kokosfett, MANDELN, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup, Glukose-Fruktose-Sirup, BUTTERFETT, MOLKENERZEUGNIS, Kakaomasse*, Emulgatoren: E442 Ammoniumphosphatide, E476 Polyglycerin-Polyricinoleat, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; vermahlene Vanilleschoten, Stabilisatoren: E407 Carrageen, E410 Johannesbrotkernmehl, E412 Guarkernmehl; natürliches Vanillearoma (mit MILCH), Aroma, Farbstoff: E160a Beta-Carotin. Kann Soja und andere Schalenfrüchte enthalten. Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. *Rainforest Alliance-zertifiziert
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	976 / 233
Fett	
gesamt	14,00
gesättigte Fettsäuren	8,80

Kohlenhydrate	
gesamt	22,00
davon Zucker	20,00
Eiweiß	3,40
Salz	0,10

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		Milcherzeugnisse
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Mandeln
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

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	arteigen
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen

Mikrobiologische Daten

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)