



14055

FROOP MANGO 100G

Seite 1 von 2

Artikelnummer: 14055
Produktname: FROOP MANGO 100G
Markenname: MÜLLER

Artikelanlage am:
Vorliegende Version gültig ab: 01.04.2023
Gedruckt am: 17.02.2023

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Milchprodukt mit 33% Fruchtzubereitung

Zutatenverzeichnis:

63 % JOGHURTERZEUGNIS, Wasser, Zucker, Mangosaft* aus Mangosafkonzentrat, Mangopüree* aus Mangopüreekonzentrat, modifizierte Stärke, Zitronensaftkonzentrat, Speisegelatine (Schwein), färbendes Pflanzenkonzentrat (Saflor), Säureregulator Natriumcitrate, Säuerungsmittel Citronensäure, Emulgator E472b, Schaummittel Stickstoff, Stärke, Aroma (enthält MILCH). *Frucht im Endprodukt: 11,7%

Funktionsbezeichnung:

Fruchtzubereitung auf Joghurtherzeugnis

Identitätskennzeichen:

DE SN 016 EG
DE BY 718 EG

Nennfüllmenge:

100 g e

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

Molkerei Alois Müller GmbH & Co. KG,
86850 Aretsried, Deutschland

MHD- und Kühlhinweis:

Bei +8°C mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

modifizierte Stärke	E1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
Säuerungsmittel	E330	Citronensäure
Säureregulator	E331	Natriumcitrate
Emulgator	E472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäu
Schaummittel	E941	Stickstoff

Sonderhinweise:

-

Allergene:

Enthält: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)

Siegel auf der Verpackung:

(e) - EWG-Zeichen
Identitätskennzeichen

Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:

Bezugsgröße	100 g
Energie (kJ)	392
Energie (kcal)	93
Fett (g)	1,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,0
Kohlenhydrate (g)	15,7
davon Zucker (g)	13,6
Eiweiß (g)	3,3
Salz (g)	0,12

Allgemeine lebensmittelrechtliche Konformität

Die Produkte entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Bei Vermarktung in Ländern außerhalb der EU ist die Verkehrsfähigkeit nicht gewährleistet und muss grundsätzlich neu geprüft werden. Unsere Produktionsstätten arbeiten nach QM-Systemen, einschließlich HACCP, welche nach IFS-Standard zertifiziert sind.

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen den einschlägigen deutschen und EU-gemeinschaftlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Anforderungen bezüglich Gentechnik

Bei der Herstellung der Produkte werden keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß EG-VO Nr. 1829/2003 und EG-VO Nr. 1830/2003 eingesetzt.

Ionisierende Strahlung

Das Endprodukt oder seine Zutaten/Rohstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Verpackung

Die eingesetzten Packstoffe entsprechen allen einschlägigen Bestimmungen der deutschen und europäischen Gesetzgebung.

Anmerkungen: Die Aktualisierung der in dieser Fertigprodukt-Spezifikation aufgeführten Angaben erfolgt in regelmäßigen Abständen. Dennoch wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass lediglich die Angaben auf der Produktverpackung verbindlich sind.