

Fertigprodukt-Spezifikation

14027

FROOP KIRSCH-BANANE 100G

Seite 1 von 2

Artikelnummer: 14027
Produktname: FROOP KIRSCH-BANANE 100G
Markenname: MÜLLER

Artikelanlage am:
Vorliegende Version gültig ab: 29.11.2017
Gedruckt am: 29.11.2017

Status Gesamtfreigabe: vollständig bearbeitet

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Milchprodukt mit Fruchtzubereitung.

Zutatenverzeichnis:

61% Joghurt aus pasteurisierter MILCH, 33% Fruchtzubereitung (Wasser, Zucker, 16%* Kirschsafte aus Kirschsaftekonzentrat, 12% Bananenpüree*, 9% Kirschpüree, Zitronensaftkonzentrat, modifizierte Stärke, Speisegelatine, Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrate, Emulgator E472b, färbende Pflanzenkonzentrate (Karotte, Holunderbeere), Schaummittel Stickstoff), Zucker, MILCHEIWEISS, Traubenzucker, Aroma. *Frucht im Endprodukt: 12,2%

Funktionsbezeichnung:

Produkt eigener Art

Identitätskennzeichen:

DE SN 016 EG
DE BY 718 EG

Nennfüllmenge:

100 g e

Adresse des Herstellers / Inverkehrbringers:

Molkerei Alois Müller GmbH & Co. KG
D-86850 Aretsried

MHD- und Kühlhinweis:

Bei +8°C mindestens haltbar bis:

Sonstige Angaben:

-

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

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

Allergene:

Enthält: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Sonderhinweise:

-

Durchschnittliche Brenn- und Nährwerte:

Bezugsgröße	100 g
Energie (kJ)	440
Energie (kcal)	104
Fett (g)	2,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,5
Kohlenhydrate (g)	16,5
davon Zucker (g)	15,1
Eiweiß (g)	3,8
Salz (g)	0,16

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 den Anforderungen von EG-VO Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Anmerkungen: Wir aktualisieren die in dieser Fertigspezifikation aufgeführten Angaben zu unseren Produkten in regelmäßigen Abständen. Dennoch weisen wir ausdrücklich daraufhin, dass lediglich die Angaben auf den Produktverpackungen verbindlich sind.