

Version: 1 erstellt: QS- Abt. R. Hilpert am 08.11.2021 Seite 1 von 1	Produktspezifikation Schwarzwälder Eismanufaktur GmbH Wüste 2 79227 Schallstadt	
--	--	---

Artikel Nr.: 101909	Verkehrsbezeichnung: Milcheis mit Apfelkuchengeschmack	Füllmenge: 130ml
--	---	---------------------------------------

	Produktname: Omas Apfelkuchen Milcheis	
---	---	---

Zutaten:

51% **Vollmilch, Sahne**, 10% Apfelzubereitung mit Kuchengeschmack (Zuckersirup, (Zucker, Wasser), Glukosesirup, 25% Äpfel, Inulin, modifizierte Stärke, Karamellzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Zucker, 4,5% Apfelsaftzubereitung (Glukosesirup, Zuckersirup (Zucker, Wasser), 20% Apfelsaft, Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, modifizierte Stärke), Dextrose, **Magermilchpulver**, Glukosesirup, Inulin, Stabilisator: Johannisbrotkernmehl, Salz.

Zusatzstoffe-Thekenvermerk	Stabilisatoren, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel, Aromen,
Allergene (gemäß (EU) Nr. 1169/2011)	Milch und Milcherzeugnisse
Sensible Verbraucher	Verbraucher mit Allergien und/ oder Empfindsamkeiten
GVO Deklaration	Das Produkt ist im Sinne der EU-VO (EG) Nr. 1829/2003 sowie 1830/2003 (für Bio: EU-VO 834/2007) nicht kennzeichnungspflichtig
Verwendungszweck	zum sofortigen Verzehr geeignet, Empfehlung: Vor dem Verzehr ca. 10 min antauen lassen

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 ml	Mikrobiologie (KBE/g) nach VO (EG) Nr. 2073/2005, in Anlehnung an DGHM	
Energie (kJ/kcal)	533/127	Aerobe mesophile Keime	1x10 ⁵
Fett	5,4g	Enterobacteriaceae	1x10 ²
davon gesättigte Fettsäuren	3,4g	Escherichia coli	1x10 ²
Kohlenhydrate	17g	Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²
davon Zucker	15g	Bacillus cereus	1x10 ³
Eiweiß	2,0g	Salmonellen	n.n in 25g
Salz	0,14g	Listerien	1x10 ²

Lagertemperatur	mindestens -18°C
MHD ab Produktion	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung
Produkthinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Verpackung:	130ml Becher aus Papier (FSC®-Mix) mit Beschichtung aus biologisch abbaubaren Polymeren gemäß Norm EN 13432, Holzlöffel im Deckel
Kartoninhalt und -größe	12 x 130ml Becher, Größe in mm (L/B/H): 222x149x160
Betriebszertifizierungen	EU-Bio, Bioland, Demeter, IFS Global Markets Food



www.schwarzwaelder-eismanufaktur.de

Schwarzwälder-Eismanufaktur GmbH
Wüste 2 • 79227 Schallstadt
Tel. +49 7664 4032700
Fax +49 7664 4032709
Mail info@schwarzwaelder-eismanufaktur.de
Geschäftsführer: Matthias Rothacher
Handelsregister Freiburg HRB 717816
USt-IdNr.: DE317214651

Bankverbindung
IBAN DE24 6806 1505 0035 4022 09
BIC GENODE61IHR
Bank Volksbank Breisgau Süd
IBAN DE45 6645 2776 0000 0789 82
BIC SOLADES1WOF
Bank Sparkasse Wolfach

Unsere Produktwelt



Zertifikate

