

## Produktspezifikation

### Artikelname Komplettpüree mit Milch



Art. Nr.	EAN Code	Versandereinheit
K11010	9009581002657	15 (3x5 kg)

#### Verkehrsbezeichnung

Kartoffelpüree mit entrahmter Milch

#### Zutaten

84,5 % Kartoffeln, pflanzliches Öl, 3,6 % MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz, LAKTOSE, MILCHEIWEISS, Stabilisator

E450, Emulgator E471, Aroma, Antioxidationsmittel E304, Farbstoff Riboflavin.

#### Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:

	Wert
Brennwert [kJ]:	60
Brennwert [kcal]:	253
Fett [g]:	0,9
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,4
Kohlenhydrate [g]:	10,8
- davon Zucker [g]:	1,2
Eiweiß [g]:	1,5
Salz [g]:	0,51

\*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

#### Allergene

#### Bestandteil

#### Mögl. Spur

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

Eier und Eierzeugnisse		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	X	X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		

Angelegt von: teichmann  
Datum: 07.08.2017

Genehmigt von:  
Gültig ab: 28.07.15

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

\*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

#### GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

#### Zubereitung / Degustationsansatz

- 25 l Wasser zum Kochen bringen - Energie abstellen
- Packungsinhalt (5kg Produkt) zügig in das kochendheiße Wasser einrühren
- Püree ca. 3 Minuten quellen lassen
- Servierfertig

Achtung: wird zusätzlich Fett verwendet, muss dies immer in das fertige Püree gegeben werden, nicht in das Wasser.

#### Haltbarkeit ab Produktion

18 Monate

#### Lagerbedingungen

Trocken bei Raumtemperatur lagern.

#### Verpackung

KARTON

#### Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.

Angelegt von: teichmann  
Datum: 07.08.2017

Genehmigt von:  
Gültig ab: 28.07.15