



Keiner macht mich mehr an.

Materialnummer 11025360
Spezifikation [Änd.] 000000078034 [500000334361]

Produktbezeichnung Grand Dessert Double Caramel

Verkehrsbezeichnung Karamellcrème mit Karamellsahne.

Zutaten

entrahmte MILCH, SAHNE 20%, MOLKENERZEUGNIS, Zucker, modifizierte Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, Karamellzuckersirup, Toffee-Creme (Zucker, Wasser, MAGERMILCHPULVER, Glukosesirup), Verdickungsmittel (Carrageen, Guarkernmehl), Speisegelatine (Rind), Aroma, Emulgator (E 472b), VOLLMILCHPULVER, Salz, Farbstoff (Carotin).

DE Sahnetopping mit Stickstoff aufgeschlagen.

Verpackungseinheit

Verpackungseinheit 190g e Becher

Portionen 1

Nährwerte pro	Einheit	pro 100g	Wert/Portion	%NRV Portion
Energie	kJ	477		
Energie	kcal	114		
Fett	g	4,4		
davon gesättigte Fettsäuren	g	2,9		
Kohlenhydrate	g	16		
davon Zucker	g	13		
Eiweiß	g	2,5		
Salz	g	0,18		

Hinweis Lagerung und Haltbarkeit

DE Bei max. +8 °C mindestens haltbar bis: siehe Deckel.
DE Deckel getrennt vom Becher entsorgen.

Auslobungen

DE S = DE SN 006 EG B = DE BY 77727 EG (siehe Deckel)
DE www.ehrmann.de
DE sahniger Genuss
DE Serviervorschlag

Zutaten mit allergenem Potential (EU 1169/2011)	ja	nein	Kreuzk.
Milch und milchhaltige Erzeugnisse einschl. Laktose	X		
Laktose	X		
Milchprotein	X		
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Erzeugnisse		X	
Krebstiere und krebstierhaltige Erzeugnisse		X	



Keiner macht mich mehr an.

Materialnummer 11025360
Spezifikation [Änd.] 000000078034 [500000334361]

Produktbezeichnung Grand Dessert Double Caramel

Zutaten mit allergenem Potential (EU 1169/2011)	ja	nein	Kreuzk.
Eier und Eiprodukte (Eilecithin)		X	
Fisch und fischhaltige Erzeugnisse		X	
Erdnüsse und erdnusshaltige Erzeugnisse		X	
Sojabohnen und sojahaltige Erzeugnisse		X	
Schalenfrüchte (Nüsse) und -haltige Erzeugnisse		X	
Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse		X	
Senf und senfhaltige Erzeugnisse		X	
Sesam und sesamhaltige Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid / Sulfite (>10 mg/kg oder 10 ml/l SO ₂)		X	
Lupine und lupinenhaltige Erzeugnisse		X	
Weichtiere und weichtierhaltige Erzeugnisse		X	

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	< 100	KbE/g
Hefen und Schimmel	< 10	KbE/g
Koag.-pos. Staphylokokken	< 10	KbE/g
Enterobacteriaceae	< 10	KbE/g
Listeria monocytogenes qualit.	n.n.	in 25 g
Salmonellen	n.n.	in 25 g

Sensorik

Aussehen	typisch
Geruch	typisch
Geschmack	nach Karamell
Konsistenz	cremig

Lebensmittelrechtliche Erklärung

Wir bestätigen, dass die von uns bezogenen Artikel in ungeöffnetem Zustand und bei angemessener Lagerung den Bestimmungen des EU Lebensmittelrechts entsprechen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.