

## REISPUDDING - Technische Daten

### EIGENSCHAFTEN

Fett (mind.)  
Gesamte restliche Feststoffe  
pH  
Ohne Zusatz von Süßstoffen,  
künstlichen Aromen oder Farbstoffen  
Ohne Konservierungsmittelzusatz  
Zusammensetzung

### SPEZIFIKATIONEN

3%  
21%  
6,60-6,75  
Lebensmittel- und Getränkegesetz  
Lebensmittel- und Getränkegesetz  
Kuhmilch, Zucker, Vanille, Stärke,

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Kolibakterien (cfu/g)  
Hefen - Schimmel (cfu/g)  
Listeria monocytogenes, Salmonella  
spp  
Pestizide  
Antibiotika  
Allergene  
Dioxine

### GRENZWERTE

≤ 10/g  
≤ 50/g  
Keine /25g  
Keine  
Keine  
3pg WHO-PCDD/F-  
TEQ/gr Fett

### RELEVANTE GESETZGEBUNG

1441/2007 mit Änderungen  
1441/2007 mit Änderungen  
1441/2007 mit Änderungen  
149/2008  
2377/1990 mit Änderungen  
68/2007  
Vorschrift 466/2001 mit  
Änderungen

### PACKUNGSGRÖSSEN

150 g

### VERPACKUNGSMATERIAL

- PP, geeignet für Lebensmittel gemäß Artikel 26 Kap. II  
des Lebensmittelgesetzes  
- Aluminiumfolie aus mindestens 99% Aluminium, ≥0.05%  
Mn, max. 0.1% Zn, 0.05-2% Cu, max. 0,05%, Gemäß  
Modell [ELOT] 601/602

### LIEFERUNG

Firmenlastwagen oder nach Vereinbarung mit dem  
Kunden (in Kühlern <5°C)

### HALTBARKEIT

1 Monat ab Herstellungsdatum

### VERWENDUNG

Zum Verzehr bereit. Personen mit Laktoseintoleranz und  
Allergien sollten Ihren Arzt konsultieren.

### ANLEITUNGEN AUF DER VERPACKUNG

Handhabungs- und Lagerbedingungen: 2-4 °C,  
Nettogewicht, Name des Herstellers, Zulassungsnummer,  
Verfallsdatum, Chargennummer,  
Produktzusammensetzung