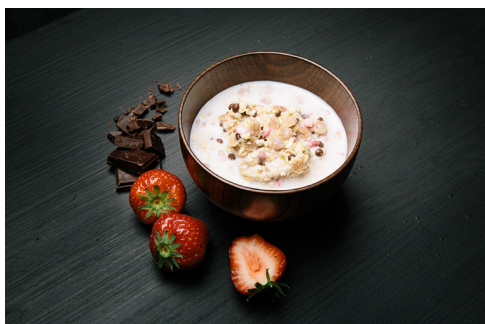


# 6051 Schokolademüsli



## Gewicht

Netto: 114 g  
Brutto: 131 g  
Zubereitet: 350 g

## Haltbarkeit

Das Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Jahren ab Herstellungsdatum bei Zimmertemperatur lagern. Ein geöffneter Beutel ist wie Frischware zu behandeln. Die Mahlzeit sollte innerhalb von 2 Stunden nach dem hinzugeben von Wasser verzehrt werden.

## Zubereitung

Obere Kante des Beutels an der Reißmarkierung abtrennen. Wasser bis zur Füllmarkierung hinzufügen (2,4 dl). Umrühren, Beutel mit dem Verschluss schließen und 3 Minuten ziehen lassen.

GTIN F-pak: 7036480053123

Artikelnummer 16 Stck: 6051

GTIN D-pak 16 Stck: 07036489060511

TARIC code: 1806909011

Meursing code: 7046

HS code: 180690

Herkunft: Norway / Norge

Haferflocken mit dunkler Schokolade und Erdbeeren

## Zutaten

Müsli (**Hafer**, Vollkornflocken (Vollkorn-**Weizen**, Sirup, Salz), Honig, Zucker, **Weizen-Roggenflocken** (**Weizen**, **Roggen**, Salz), Gefriergetrocknete Erdbeeren (1,5%), Salz, Vanillin) (61%), Trocken**milch**, Schokolade (Kakaomasse, Zucker, fettarmer Kakaopulver, Kokosnussbutter, Emulgator (Lezithin), Vanille Aroma) (10%), Zucker.

**Allergene: Gluten, Laktose, Milch.**

Vegetarisch

## Nährstoffe

	Pro 100 g	Pro portion	Pro 100 g Fertigprodukt	Energie %
<b>Energie (kJ)</b>	1612	1838	525	
<b>Energie (kcal)</b>	385	439	125	
<b>Fett (g)</b>	8	9	2,5	18
↳ <b>Davon gesättigte Fettsäuren (g)</b>	3,0	3,4	1,0	
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	58	66	18,9	62
↳ <b>Davon Zucker (g)</b>	26,0	29,6	8,5	
<b>Ballaststoffe (g)</b>	7	8	2,2	
<b>Protein (g)</b>	19	22	6,2	20
<b>Salz (g)</b>	0,4	0,5	0,1	
<b>Wasser</b>	Max 8 %			

## Mikrobiologische Anforderungen

Mikroorganismen	Ziel (cfu / g)	Max (cfu / g)	Ref. verfahren
<b>Gesamt</b>	<10 000	1 000 000	NMKL 86
<b>Coliforme</b>	0	<10	NMKL 44
<b>E. coli</b>	0	<10	NMKL 125
<b>Bacillus cereus</b>	0	<10	NMKL 67
<b>Salmonella</b>	0	0 / 25 g	NMKL 71/PCR
<b>Schimmel und hefe</b>	<100	5000	NMKL 98

## Meursing Tabelle

	Stärke	Zucker	Milchprotein	Milchfett
<b>Grams</b>	36,4	9,2	9,9	0,2
<b>Prozent</b>	31,9	8,1	8,7	0,2