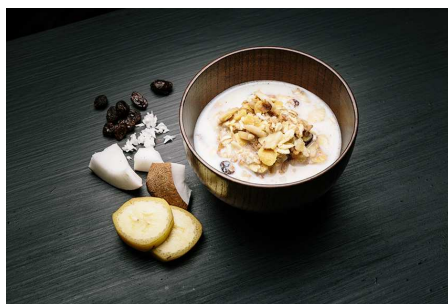


# 5311 Früchtemüsli



*Haferflocken, Vollkorn und getrocknete Früchte.*

## Zutaten

Müsli (Vollkorn-**Weizen**, **Hafer**flocken, Rosinen (15%), Ananasstücke (10%), Maismehl, **Hafer**mehl, Zucker, Salz, **Weizen**malz) (66%), Trocken**milch**, Bananenstückchen (Bananen, Kokosöl, Zucker, Honig, Aroma) (4%), Zimtzucker (Zucker, Zimt (10%), Vanillearoma).

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

**Vegetarisch**

### Gewicht

Netto: 113 g  
Brutto: 130 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:	7036480053116
TARIC code:	1904109000
Meursing code:	7005
HS code:	190410
Artikelnummer:	5311
Herkunft:	Norway / Norge



## Nährstoffe

	Pro 100g	Pro portion	Pro 100g bereit	Energie %
<b>Energie (kJ)</b>	1545	1746	499	
<b>Energie (kcal)</b>	369	417	119	
<b>Fett (g)</b>	3	3	1,0	8
↳ <b>Davon gesättigte Fettsäuren (g)</b>	1,6	1,8	0,5	
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	69	78	22,3	78
↳ <b>Davon Zucker (g)</b>	33,6	38,0	10,8	
<b>Ballaststoffe (g)</b>	5	6	1,6	
<b>Protein (g)</b>	13	15	4,2	15
<b>Salz (g)</b>	0,6	0,7	0,2	
<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

	<b>Stärke</b>	<b>Zucker</b>	<b>Milchprotein</b>	<b>Milchfett</b>
<b>Grams</b>	39,0	10,3	9,0	0,2
<b>Prozent</b>	34,5	9,1	8,0	0,2

---

DRYTECH AS - P.O.BOX 5736, TOMASJORD - NO-9287 TROMSØ, NORWAY - TELEPHONE: +47 77 60 03 00 - E-MAIL:  
POST@DRYTECH.NO - DRYTECH.NO

Vi bruker informasjonskapsler (cookies). Ved å fortsette å bruke nettstedet godtar du bruken av disse. Personvern.

Admin