

Artikel	FRISCHMILCH ESL 3,5% 10L BiB Wiesehoff
Marke (Eigenmarke)	Wiesehoff
Artikelnummer	41000032
Artikelbeschreibung	frische Vollmilch 3,5% Fett, länger haltbar, pasteurisiert und homogenisiert
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Bag in Box
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	VOLLMILCH 3,5% Fett
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	267 / 64
Fett	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	2,30
Kohlenhydrate	
gesamt	4,80
davon Zucker	4,80
Eiweiß	3,30
Salz	0,13

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß, typisch
Geruch	rein, nach Milch
Geschmack	rein, nach Milch
Konsistenz	flüssig

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1,0x10 ³ KbE/ml
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	negativ/ml
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 ml
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 ml
Schimmelpilze (KbE/g)	