

| | |
|--|---|
| Artikel | BIO ALPENMILCH LAKTOSEFR. 3,5% 10x1L BGL |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 41000073 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | pasteurisierte Bio-Milch mit 3,5% Fett, laktosefrei, länger haltbar |
| Abpackung / Nettogewicht | 10 x 1 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | l |
| Direktverpackung | Tetra Square mit Schraubverschluss |
| Verpackungsmaterial | Kartonverbundverpackung |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Milchwerke Berchtesgardener Land Chiemgau e.G. |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food, BIO |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Kartontray |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | max. +8 °C |
| Zutatenliste | VOLLMILCH, Enzym Laktase |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 275 / 66 |
| Fett | |
| gesamt | 3,60 |
| gesättigte Fettsäuren | 2,40 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 5,00 |
| davon Zucker | 5,00 |
| Eiweiß | 3,30 |
| Salz | 0,11 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |

| | |
|---|---|
| chininhaltig | 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 | typisch milchweiß, keine Aufrahmung |
| Geruch | rein, vollmundig, spezifisch, kein Fremdgeruch |
| Geschmack | rein, vollmundig, spezifisch, kein Fremdgeschmack |
| Konsistenz | homogen, flüssig |

Mikrobiologische Daten

| |
|---------------------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) |
| Escherichia coli (KbE/g) |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) |
| Hefen (KbE/g) |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) |
| Salmonella in (KbE/g) |
| Schimmelpilze (KbE/g) |