

<b>Artikel</b>	<b>KALDER KAFFEE UNF. STARK/STARK 8x250ML</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Milram</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>41000084</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>caffeehaltiges Milchmischgetränk, 1,5% Fett im Milchanteil, ultrahocherhitzt, laktosefrei (Laktosegehalt &lt; 0,1/100g), Sortierung der Milram Kalder Kaffee-Sorten unfassbar stark (Koffeingehalt 50 mg/100ml) und stark (Koffeingehalt 30mg/100ml)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	8 x 250
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	PET-Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b>	PET
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Tray
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Ungekühlt lagerbar. Verkaufstemperatur: max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Kalder Kaffee unfassbar stark: Fettarme MILCH, 15% starker Kaffeeaufguss (Wasser, Kaffee), Kaffee-Extrakt, Stabilisator: Carrageen; Laktase. Zutaten Sorte stark: Fettarme MILCH, 20% starker Kaffeeaufguss (Wasser, Kaffee), Stabilisator: Carrageen; Laktase
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	179 / 43
<b>Fett</b>	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	0,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,30
davon Zucker	4,10

<b>Eiweiß</b>	3,10
<b>Salz</b>	0,11

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		fettarme Milch
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
--	--	---

## Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		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	flüssig, bräunlich, Milchkaffeetypisch
Geruch	arttypisch nach Milchkaffee
Geschmack	milchig, sehr deutlicher Kaffeegeschmack, nach Kaffeeröstaromen, je nach Sorte s
Konsistenz	flüssig

**Mikrobiologische Daten** DIN ISO; DIN EN ISO; § 64 LFGB

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