

Artikel	H-KAKAO 0,2% 20x0,5L TETRA Milram		
Marke (Eigenmarke)	Milram		
Artikelnummer	41001098		
Artikelbeschreibung	Milchmischgetränk aus entrahmter Milch, ultrahocherhitzt		
Abpackung / Nettogewicht	20 x 0.5		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l		
Direktverpackung	Weichpackung		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	DMK Deutsches Milchkontor GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	ohne Kühlung lagerbar		
Zutatenliste	entrahmte MILCH, MOLKENERZEUGNIS, Zucker, 1,2% stark entöltes Kakaopulver, Speisesalz, Stabilisator: Carrageen; Aroma		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	232 / 55		
Fett			
gesamt	0,20		
gesättigte Fettsäuren	0,10		
Kohlenhydrate			
gesamt	9,50		
davon Zucker	9,40		
Eiweiß	3,50		
Salz	0,16		
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	homogene Flüssigkeit, milchig-braune Farbgebung
Geruch	arttypisch nach Kakao
Geschmack	arttypisch nach Kakao
Konsistenz	flüssig

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB; DIN EN ISO 4833; DIN ISO 21528-2:2009; DIN EN ISO 6579:2007; DIN EN I

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<100/1g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	neg./1g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	