

Artikel	H-MILCH VANILLA 0,1% 20x0,2L Milram
Marke (Eigenmarke)	Milram
Artikelnummer	41001099
Artikelbeschreibung	Milchmischgetränk aus entrahmter Milch mit Vanillegeschmack, ultrahoherhitzt
Abpackung / Nettogewicht	20 x 0.2
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)	Kartontray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	ohne Kühlung lagerbar
Zutatenliste	entrahmte MILCH, Zucker, Stabilisator: Carrageen; Aroma, Farbstoff: Riboflavine
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	245 / 58
Fett	
gesamt	0,10
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	10,90
davon Zucker	10,90
Eiweiß	3,40
Salz	0,13

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	arttypische farbe, homogene milchige Flüssigkeit
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	flüssig

Mikrobiologische Daten

	DIN EN ISO; DIN ISO; § 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100/1g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	neg. in 1g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	