

Artikel	SPRÜH-MAGERMILCHPULVER 4% 25KG DMK
Marke (Eigenmarke)	DMK Ingredients
Artikelnummer	41004020
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Magermilchpulver mit 4% Wassergehalt, hergestellt aus frischer Magermilch, sprühgetrocknet, medium heat-Erhitzung
Abpackung / Nettogewicht	1 x 25
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	mehrlagiger Papiersack mit PE-Innenbeutel
Verpackungsmaterial	Papier, PE (Polyethylen)
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)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühle u. trockene Lagerung ohne direkten Lichteinfluss (< 35 °C)
Zutatenliste	MAGERMILCH. Für dieses Produkt ist nach deutschem und EU Kennzeichnungsrecht kein Zutatenverzeichnis erforderlich.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1511 / 356
Fett	
gesamt	0,60
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	55,20
davon Zucker	55,20
Eiweiß	32,40
Salz	1,30

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-----------------	---------------------

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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	Zur Weiterverarbeitung in Handwerk oder Industrie als Rohstoff oder Zutat. Nicht geeignet für: Verbraucher mit abnormaler Immundefizienz (z. B. bestimmte Allergien), mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	pulverförmig, weißlich bis cremefarben
Geruch	unverfälscht rein
Geschmack	unverfälscht rein
Konsistenz	freifließendes Pulver, gleichmäßige Struktur, mögliche Klümpchen zerfallen unter
Mikrobiologische Daten	DIN EN ISO; DIN ISO; ISO; § 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10.000/1g
Escherichia coli (KbE/g)	neg./1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10/1g
Hefen (KbE/g)	10/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./750g
Schimmelpilze (KbE/g)	10/1g