

Artikel	SPRÜH-VOLLMILCHPULVER 26% 25KG DMK
Marke (Eigenmarke)	DMK Ingredients
Artikelnummer	41004036
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Vollmilchpulver, 26% Fettgehalt, hergestellt aus frischer pasteurisierter Vollmilch, evaporiert und sprühgetrocknet, medium heat
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	VOLLMILCH. 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)	2084 / 498
Fett	
gesamt	26,00
gesättigte Fettsäuren	17,90
Kohlenhydrate	
gesamt	42,00
davon Zucker	42,00
Eiweiß	24,00
Salz	0,93

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. Als alleinige Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Pulver, weiß bis leicht gelblich
Geruch	typisch milchig, frei von Fremdgeruch
Geschmack	typisch milchig, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz	pulverförmig, gleichmäßige Struktur, freifließend, mögliche Klümpchen zerfallen
Mikrobiologische Daten	DIN EN ISO; ISO 6611:2004 / IDF 94:2004; § 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	5.000/1g
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