

<b>Artikel</b>	<b>SAUERRAHM 15% 5KG Kärntnermilch</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	Kärntnermilch		
<b>Artikelnummer</b>	41006015		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Sauerrahm aus pasteurisiertem Rahm mit 15 % Fett, Gentechnikfrei erzeugt - ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion"</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg		
<b>Direktverpackung</b>	Eimer mit Deckel		
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)		
<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>	Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>			
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 6 °C		
<b>Zutatenliste</b>	RAHM, Milchsäurekulturen		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	670 / 162		
<b>Fett</b>			
gesamt	15,00		
gesättigte Fettsäuren	11,00		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	3,20		
davon Zucker	3,20		
<b>Eiweiß</b>	3,00		
<b>Salz</b>	0,11		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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		Rahm
<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 SO2</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
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Zusatzstoffe</b>				
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	festе Gerinnung, glatte Oberfläche
Geruch	rein, säuerlich, aromatisch
Geschmack	mild, säuerlich
Konsistenz	stichfest, nur geringe Molkenabscheidung

## Mikrobiologische Daten

ISO 11290-1; ISO 6611 o. ISO 21527

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	<= 10.000 KBE / g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	<= 10.000 KBE / g