

Artikel	SAUERRAHM 15% 10x250G Kärntnermilch		
Marke (Eigenmarke)	Kärntnermilch		
Artikelnummer	41006016		
Artikelbeschreibung	Sauerrahm aus pasteurisiertem Rahm mit 15 % Fett, Gentechnikfrei erzeugt - ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion"		
Abpackung / Nettogewicht	10 x 250		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g		
Direktverpackung	PS Becher mit Aluplatine		
Verpackungsmaterial	PS, Aluminium		
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 6 °C		
Zutatenliste	RAHM, Milchsäurekulturen		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	670 / 162		
Fett			
gesamt	15,00		
gesättigte Fettsäuren	11,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	3,20		
davon Zucker	3,20		
Eiweiß	3,00		
Salz	0,11		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Dinkel				x
Gerste				x
Hafer				x
Kamut				x
Roggen				x
Weizen				x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x		Rahm
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Cashewnüsse				x
Haselnüsse				x
Macadamia- oder Queenslandnüsse				x
Mandeln				x
Paranüsse				x
Pecannüsse				x
Pistazien				x
Walnüsse				x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂				x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse				x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse				x
<u>Zusatzstoffe</u>				
		ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		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. 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