

Artikel	H-SCHMAND 24% 12x1KG Naarmann
Marke (Eigenmarke)	Naarmann
Artikelnummer	41006041
Artikelbeschreibung	Sauermilcherzeugnis, 24% Fett, wärmebehandelt
Abpackung / Nettogewicht	12 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Combibloc
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Privatmolkerei Naarmann GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerung bei min. +4 °C bis max. +20 °C
Zutatenliste	SAUERRAHM, modifizierte Stärke, Speisegelatine (Rind), Verdickungsmittel: Carrageen, Guarkernmehl
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1014 / 246
Fett	
gesamt	24,00
gesättigte Fettsäuren	15,00
Kohlenhydrate	
gesamt	4,40
davon Zucker	3,40
Eiweiß	3,00
Salz	0,08

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		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 küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß bis gelblich, ohne Aufrahmung
Geruch	frisch, leicht säuerlich, arttypisch ohne Fremdgeruch
Geschmack	frisch, leicht säuerlich, arttypisch ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	dick-cremig

Mikrobiologische Daten

	VDLUFA
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<= 100 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<= 0 KBE/g
Hefen (KbE/g)	<= 0 KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	<= 0 KBE/g