

Artikel	SCHMAND 18% O. GELATINE 12x1KG Milram
Marke (Eigenmarke)	Milram
Artikelnummer	41006042
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Sauermilcherzeugnis, wärmebehandelt, 18% Fett

Abpackung / Nettogewicht	12 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	l
Direktverpackung	Weichpackung
Verpackungsmaterial	
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)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	SAHNE, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl; Milchsäurebakterien
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	788 / 191
Fett	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	12,40
Kohlenhydrate	
gesamt	3,80
davon Zucker	3,00
Eiweiß	2,80
Salz	0,11

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	weiße, viskose Masse, weiß bis leicht gelblich
Geruch	mild säuerlich
Geschmack	rein, mild säuerlich, frisch
Konsistenz	gleichmäßig glatt, homogen

Mikrobiologische Daten ISO; IDF; DIN ISO; DIN EN ISO; § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	neg./1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10/1g
Hefen (KbE/g)	< 100/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100/1g