

Artikel SCHMAND 24% 10x200G MinusL

Marke (Eigenmarke) MinusL

Artikelnummer 41006059

Artikelbeschreibung laktosefreier Sauerrahm aus wärmebehandelter

Sahne, 24% Fett (Laktose < 0,1g/100g), nach

"VLOG-Standard, ohne Gentechnik"

Abpackung / Nettogewicht 10 x 200

Gebinde / Einheit (kg/l/St.)

Direktverpackung Becher mit Aluplatine

Verpackungsmaterial Becher: PP; Platine: Aluminium

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Inverkehrbringer: OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Steige aus Karton

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

+2 °C bis +8 °C

Zutatenliste SAUERRAHM, Laktase

Nährwertangaben in g

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

je 100g / ml Quelle / Bestimmung: rechnerisch, § 64 LFGB

Energie (kJ / kcal) 985 / 239

Fett

gesamt 24,00 gesättigte Fettsäuren 15,80

Kohlenhydrate

Eiweiß

gesamt 2,90 davon Zucker 2,90

Salz 0.07

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff vorhanden

2,80

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 14.01.2021

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem n. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4



Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus		x	
hergestellte Erzeugnisse		^	
Dinkel		Х	
Gerste		Х	
Hafer		Х	
Kamut		X	
Roggen		X	
Weizen		Х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	Х		Sauerrahm
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Cashewnüsse		Х	
Haselnüsse		Х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		х	
Mandeln		х	
Paranüsse		Х	
Pecannüsse		Х	
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		Х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Zusatzstoffe			
	ja	nein	_
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	Х		_

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 14.01.2021

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.



chininhaltig	Х
coffeinhaltig	Х
enthält eine Phenylalaninquelle	Х
geschwärzt	Х
geschwefelt	Х
gewachst	Х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	х
mit Antioxidationsmittel	Х
mit Aromastoffen	Х
mit Azofarbstoffen	Х
mit Emulgatoren	Х
mit Farbstoff	Х
mit Geschmacksverstärker	Х
mit Konservierungsstoff	Х
mit Nitrat	Х
mit Nitritpökelsalz	Х
mit Phosphat	Х
mit Süßholzextrakt	Х
mit Süßungsmittel(n)	Х
taurinhaltig	Х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	х

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		х
Bio		х
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		х
Vegan		х
vegetarisch	Х	
lactosefrei	Х	
glutenfrei	Х	
gentechnisch verändert		Х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 14.01.2021

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.

Version: 1910220



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		
Sensorische Eigenschaften			
Aussehen	cremeweiß, glatte Oberfläche		
Geruch	typisch nach Schmand		
Geschmack	mildsauer, frisch		
Konsistenz	glatt, homogen, hochviskos-cremig		
Mikrobiologische Daten	§ 64 LFGB		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)			
Escherichia coli (KbE/g)			
Enterobacteriaceae (KbE/g)	neg. / 0,1 g		
Hefen (KbE/g)			
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)			
Listeria moncygetes (KbE/g)			
Milchsäurebakterien (KbE/g)			
Salmonella in (KbE/g)			
Schimmelpilze (KbE/g)			