

Artikel	KEFIR DRINK MARAC./BLAUB. 1,5% 10x500G
Marke (Eigenmarke)	Milram
Artikelnummer	41006120
Artikelbeschreibung	Milchmischerzeugnis, wärmebehandelt, 1,5% Fett im Milchanteil, 3,5% Fruchtgehalt, laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1g/100g), Sortierung der Milram Kefir Drink Sorten Maracuja-Kurkuma und Blaubeere-Hibiskus
Abpackung / Nettogewicht	10 x 500
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Verbundpackstoff mit Schraubverschluss
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)	Kartontray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Maracuja-Kurkuma: Fettarmer KEFIR mild, Zucker, 3,5% Maracujasaft aus Maracujasaftkonzentrat, Kurkuma, Verdickungsmittel: E466 Natrium-Carboxymethylcellulose; Säuerungsmittel: Citronensäure; färbendes Karottensaftkonzentrat, Aroma, Laktase. Zutaten Sorte Blaubeere-Hibiskus: Fettarmer KEFIR mild, Zucker, 3,5% Blaubeersaft aus Blaubeersaftkonzentrat, Hibiskusextrakt, Verdickungsmittel: E466 Natrium-Carboxymethylcellulose; Säuerungsmittel: Citronensäure; färbende Konzentrate (Karotte, Hibiskus), Aroma, Laktase
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	284 / 68
Fett	
gesamt	1,40
gesättigte Fettsäuren	1,00

Kohlenhydrate	
gesamt	9,70
davon Zucker	9,60
Eiweiß	3,20
Salz	0,28

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	
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		Kefir
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

Zusatzstoffe

	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

Ernährungsformen

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, vor Gebrauch schütteln.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	homogene Flüssigkeit, fruchttypische Farbgebung
Geruch	milchsauer, fruchtig-arttypisch
Geschmack	milchsauer, fruchtig-arttypisch
Konsistenz	flüssig bis leicht sämig

Mikrobiologische Daten DIN EN ISO; ISO; § 64 LFGB

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