

Artikel	TOPFEN MAGER 0,2% 8x250G Stainzer
Marke (Eigenmarke)	Stainzer
Artikelnummer	42003508
Artikelbeschreibung	Speisetopfen mager, aus pasteurisierter Milch
Abpackung / Nettogewicht	8 x 250
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Kunststoffbecher m. Aluplatine
Verpackungsmaterial	Kunststoff, Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Berglandmilch eGen
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 - 6 °C) lagern.
Zutatenliste	MAGERMILCH, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	322 / 76
Fett	
gesamt	0,20
gesättigte Fettsäuren	0,10
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	3,00
Eiweiß	15,50
Salz	0,10

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			Magermilch
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
<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

Als Basis für Cremes, Desserts und Aufstriche, zum Kochen und zum Backen. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: geschlossene Oberfläche, nicht molkenlässig; Inneres: milchig weiß
Geruch	aromatisch, mild-säuerlich
Geschmack	aromatisch, mild-säuerlich
Konsistenz	fest, leicht krümelig

Mikrobiologische Daten

externe Referenzmethode; Provokationstest

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