



BIO Wiesenmilch SCHLAGOBERS 32% ESL 250 ml

Artikelnummer	4856
Sachbezeichnung	Bio Schlagobers, hergestellt aus Bio-Wiesenmilch mit 32 % Fett, hocherhitzt, länger frisch, aus österreichischer biologischer Landwirtschaft
Verpackung	Tetra MIDI mit weißem Verschluss
Füllmenge / Gewicht	250 ml
Restlaufzeit	18 Tage
Lagerung	bei + 4°C - + 6°C
Verwendungshinweis	nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 2 Tagen konsumieren
Zutaten	Bio Rahm
Kennzeichnung	Chargennummer / MHD (TT.MM. JJJJ) auf Packungsoberseite
Zusätzliche Information	Dem Schlagobers sind keine Zusatzstoffe zugesetzt, daher kommt es zu einer natürlichen Aufrahmung. Bitte vor Verwendung kräftig schütteln!

Verpackung - Abmessungen

	Endverbrauchereinheit (EVE)	Liefereinheit (LE)	Palette
EAN:	90.04283.48560.9	90.04283.48561.6	90.04283.48569.2
Maße LxBxHx:	57 mm x 57 mm x 118 mm	300 mm x 120 mm x 120 mm	1200 mm x 800 mm x 1110 mm
Nettogewicht:	0,250 kg	2,500 kg	440,000 kg
Bruttogewicht:	0,265 kg	2,713 kg	497,000 kg

Liefereinheit (LE):	1TR = 10 PG	Lagen / Palette:	8 Lagen zu je 22 TR
Endverbrauchereinheit (EVE):	PG	EVE / Palette:	1 Pal = 176 TR = 1760 PG
Verrechnungseinheit:	Packung	HPID (23/27):	

Ernährungsphysiologische Angaben

Durchschnittlich enthalten in:	100 g	Vegetarische Ernährung	
Brennwert	1.274 kJ / 309 kcal	Lacto-Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, kein Fisch)	ja
Fett	32 g	Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Ei)	ja
davon gesättigte Fettsäuren	22 g	Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, Milch und Fisch)	nein
Kohlenhydrate	3,0 g	Vegan (keine von Tieren stammenden Lebensmittel)	nein
davon Zucker	3,0 g	Zusätzliche Angabe	
Eiweiß	2,3 g		
Salz	0,07 g		

Artikelnummer 4856

Allergene				
Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	laut Rezeptur enthalten	wenn ja, Beschreibung Allergen	Kreuzkontamination in der Produktion möglich	Kreuzkontamination auf Basis Rohstofflieferant
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse	ja	Milcheiweiß, Laktose	nein	nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite	nein		nein	nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein		nein	nein

sensorische Beurteilung	
Aussehen	weiß bis gelblich
Geruch	rein, süßlich, aromatisch, rahmig
Geschmack	rein, feiner Obersgeschmack

chemische Beurteilung	
Fett	32,0% +/- 0,5
fettfreie Trockenmasse	
pH - Wert	6,67 - 6,78

mikrobiologische Beurteilung			
	Methode	Grenzwert	Toleranz
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	neg. in 25 ml	/
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	< 1KBE / ml	/
Keimzahl bei 21°C	Entscheidung (EWG) 91/180	≤ 50.000 KBE / ml	+ 15.000
Lipopolysaccharide	Endotoxinbestimmung	≤ 300 EU / ml	+ 100



Produktspezifikation

Ausgabe: 3
Dok.Nr.: PS-WM-0112
Seite: 3 von 3

Artikelnummer 4856

Zusatzinformation

Verpackung	Konformitätserklärungen lt. gültigem EU-Recht liegen auf
GVO	Im Betrieb werden keine GVO oder deren Derivate laut EU Verordnungen verwendet.
Rückverfolgbarkeit	Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen, Zutaten und Verpackungsmaterialien, gemäß EU/VO 178/2002, jederzeit möglich ist
Lebensmittelrechtliche Anforderung	Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten und Verpackungsmaterialien entsprechen allen österreichischen- und EU lebensmittelrechtlichen Vorgaben
Rückstände und Kontaminanten	Nicht über den erlaubten Höchstwerten. Monitoring-Programm für Rohmilch mit einem akkreditierten Labor.
HACCP-System und IFS zertifizierte Managementsysteme	Das Produkt wurde unter Kontrolle eines implementierten HACCP - Konzeptes und unter standardisierten Bedingungen erzeugt (IFS)
BIO Kontrollstelle	IFS, ISO 14001, EMAS,
AMA GS / AMA BIO GS	AT - Bio 301 AT Landwirtschaft;
Zolltarifnummer	AMA BIO Siegel Lizenznehmer 10053053
Sonstiges	4015031

Herstellerdaten

Hersteller	KÄRNTNERMILCH reg. Gen.m.b.H
Adresse	Villacher Straße 92 9800 Spittal / Drau AUSTRIA
Zulassungsnummer	AT 20130 EG

dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist gültig	Datum: 28.02.2023 erstellt PK weiß: Kenzian	Datum: 28.02.2023 geprüft QW: Linder	Datum: 28.02.2023 genehmigt QM: Zwick
--	--	---	--