



Gmundner Molkerei eGen
4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

PRODUKTSPEZIFIKATION

Gmundner Milch Länger frische Vollmilch 3,5%



Artikel 99
Ausgabe 12 - 2018

1. BESCHREIBUNG

Durch ein innovatives schonendes Erhitzungsverfahren behält diese Milch länger ihre Frische und ihren natürlichen Geschmack

2. ZUTATEN

Pasteurisierte MILCH

3. ERNÄHRUNGSHINWEISE

	Pro 100 ml	Pro Portion (250 ml)	% RM (250 ml)
Brennwert	267 kJ / 64kcal	668 kJ / 160 kcal	8%
Fett	3,5 g	8,8 g	13 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g	5,8 g	29 %
Kohlehydrate	4,8 g	12,0 g	5 %
davon Zucker	4,8 g	12,0 g	13 %
Ballaststoffe	0 g	0 g	0%
Eiweiß	3,3 g	8,3 g	17%
Salz	0,13 g	0,31 g	5 %

4. LAGERUNGSBEDINGUNGEN

Gekühlt lagern bei 3 bis 6°C

5. SENSORISCHE ANFORDERUNGEN

- 3.1 Aussehen: milchig weiß
- 3.2 Konsistenz: flüssig
- 3.3 Geruch: reines Milcharoma
- 3.4 Geschmack: rein, aromatisch

6. ANALYTIK

- 4.1 Fett 3,5%
- 4.2 Gefrierzahl $\leq -0,517$
- 4.3 Hemmstoff negativ
- 4.4 Lactulose ≤ 600 mg/l

7. MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

- 5.1 Gesamtkeimzahl MHD 21°C $\leq 50\ 000$ / ml (nach 5 Tagen bei 6°C)
- 5.2 Coliforme Keime nicht nachweisbar / ml
- 5.3 Pathogene Keime nicht nachweisbar / 25ml
- 5.4 Enterobacteriaceae < 1 / ml

8. LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von Österreich und der EU in der jeweils gültigen Fassung und ist laut EU VO 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

9. ALLERGENE

Allergene laut LMIV 1169/2011: MILCH

10. MINDESTHALTBARKEIT

MHD bei Anlieferung: 16 Tage

11. RÜCKVERFOLGBARKEIT/VERPACKUNG

MHD und Codierung, Elopak (Papier + PE Schicht)

Gmundner Molkerei eGen
4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

Telefon: 0043(0)7612 782-0
Fax: 0043(0)7612 782-39
office@gmundner-milch.at