



Gmundner Molkerei eGen

4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

PRODUKTSPEZIFIKATION

Gmundner Milch Sauerrahm 15% 250 g



Artikel 20
Ausgabe 12 - 2018

1. BESCHREIBUNG

Stichfestes Qualitätsprodukt, hergestellt aus pasteurisiertem Rahm (18% Fett) durch Fermentation mit Milchsäurebakterien

2. ZUTATEN

Zutaten: aus past. **Rahm**

3. LAGERUNGSBEDINGUNGEN

gekühlt lagern (3-9°C)

4. ERNÄHRUNGSHINWEISE

	Pro 100 g	Pro Portion (40 g)	% RM (40 g)
Brennwert	670 kJ / 162kcal	268 kJ / 65 kcal	3%
Fett	15,0 g	6,0 g	9 %
davon gesättigte Fettsäuren	10 g	4 g	20 %
Kohlehydrate	3,3 g	1,3 g	0,5 %
davon Zucker	3,3 g	1,3 g	1 %
Eiweiß	2,9 g	1,2 g	2%
Salz	0,14 g	0,06 g	0,9%

5. SENSORISCHE ANFORDERUNGEN

- 5.1 Aussehen: gallertige, relativ feste Gerinnung, glatte Oberfläche
- 5.2 Konsistenz: gallertige, relativ feste Gerinnung
- 5.3 Geruch: rein säuerlich
- 5.4 Geschmack: rein säuerlich, aromatisch

6. MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

- 6.1 Totale Keimzahl > 10⁷
- 6.2 Coliforme Keime < 10/ml
- 6.3 Hefen < 10/ml
- 6.4 Schimmel < 10/ml

7. 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.

8. ALLERGENE

Allergene laut LMIV 1169/2011: MILCH

9. VERPACKUNG/RÜCKVERFOLGBARKEIT

Ps- Becher; Aluplatine, Mindesthaltbarkeitsdatum

Gmundner Molkerei eGen
4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

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