



Gmundner Molkerei e Gen
4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

PRODUKTSPEZIFIKATION

Gmundner Milch H-Schlagobers 30% 0,2l

Artikel 229
Ausgabe 12-2015

1. BESCHREIBUNG

Gmundner Milch H-Schlagobers ist ein aus frischer Vollmilch durch Abscheiden von Magermilch gewonnenes Erzeugnis, welches ausschließlich durch Ultraheißerhitzung haltbar gemacht wird. Es ist für Vegetarier geeignet.

2. ZUTATEN

Rahm 30% Fett; Stabilisator - Carrageen

3. VERWENDUNG

Packung vor Gebrauch 12 Stunden im Kühlschrank bei 4°C kühlen. Die beste Schlagfähigkeit erreichen Sie bei einer Produkttemperatur von 4°C.

4. ERNÄHRUNGSHINWEISE

	Pro 100 ml	Pro Portion (40 ml)	% GDA (40 ml)
Brennwert	1210 kJ / 294kcal	484 kJ / 117 kcal	6%
Fett	30 g	12,0 g	17 %
davon gesättigte Fettsäuren	21 g	8,4 g	42 %
Kohlehydrate	3,4 g	1,4 g	1 %
davon Zucker	3,4 g	1,4 g	2 %
Eiweiß	2,5 g	1,0 g	2%
Salz	0,09 g	0,04 g	1 %

5. SENSORISCHE ANFORDERUNGEN

- 5.1. Aussehen: ungeschlagen: flüssig bis sämig mit leichter Aufrahmung
geschlagen: gleichmäßig, matt-glänzend
- 5.2. Geruch: rahmig, leichter Kochgeruch, leichter Karamelgeruch
- 5.3. Geschmack: rein, feiner Obersgeschmack, leichter Koch- oder leichter Karamelgeschmack

6. ANALYTIK

- 6.1. Fett: 30%
- 6.2. ph-Wert: 6,60 – 6,80

7. MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Gesamtkeimzahl nach 15 Tagen bei 30°C: <100 / 1ml

8. LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von Österreich und der EU in der jeweils gültigen Fassung und wurde ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung, unabhängig von der Nachweisbarkeit im Endprodukt hergestellt.

9. ALLERGENE

Milchprodukt

10. HALTBARKEITSGARANTIE

ungekühlt 3 Monate, nicht über Zimmertemperatur und frostsicher lagern

11. VERPACKUNG

Verpackungsbeschaffenheit: SIG Combibloc (75% Karton, 20% PE, 5% Alufolie)

Gmundner Molkerei eGen
4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

Telefon: 0043(0)7612 782-0
Fax: 0043(0)7612 782-43
office@gmundner-milch.at