

Produktpass: Dem. Schmand 18% 5 kg*

Art. Nr.: 45001

Marke: Schrozberger
Milchbauern

Produktbeschreibung: Schmand 18% Fett
Gem. Lebensmittelrecht ohne Konservierungsstoffe und ohne Farbstoffe
Potentielle allergene Zutaten: Milch / Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)
Gentechnische veränderte Zutaten: GVO frei

Chemische Anforderungen:

Fettgehalt im Milchanteil: 18,00 %
PH-Werte: 4,30-4,50
Trockenmasse: -

Mikrobiologische Anforderungen:

Enterobacteriaceae: negativ
Hefen / Schimmel: negativ
Listeria monocytogenes: negativ in 125g
Salmonellen: negativ in 125g

Nährwert je 100g:

Brennwert: 764 KJ / 184 Kcal
Fett: 18,0 g
davon gesättigte Fetts.: 14,1 g

Kohlenhydrate: 3,5 g
davon Zucker: 3,5 g
Eiweiß: 2,8 g
Salz: 0,20 g

Deklaration:

Verkehrsbezeichnung: Schmand
Anschrift des Herstellers: Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken eG
Molkereistraße 2, 74575 Schrozberg
Genusstauglichkeitskennzeichen: DE - BW 056 - EG
Kontrollstelle: DE-ÖKO-007
Weitere Zutaten: RAHM**, MILCHSÄUREBAKTERIEN

*aus kontrolliert biologischem Anbau **aus kontrolliert biologisch-dynamischen Anbau, demeter

Mindesthaltbarkeitsdatum: 16 Tage
Temperaturangabe: Bei +8 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

Verbrauchereinheit:

Beschreibung: Kunststoffkübel weiß mit wiederverschließbarem Deckel und Klebeetikett
Materialausführung: PP
Nettofüllmenge: 5.000,0 g
Taragewicht: 196,0 g
Bruttogewicht: 5.196,0 g
Maße L x B x H: 226mm x 226mm x 183mm
EAN Nr.: 4017194450012

Palettierung:

Beschreibung: Europalette
Liefereinheit pro Palette: 90 Steigen
Liefereinheit pro Lage: 18 Steigen
Lage pro Palette: 5 Lagen
Nettogewicht pro Palette: 450,000 kg
Bruttogewicht pro Palette: 488,980 kg
Maße L x B x H: 1.200mm x 800mm x 1.050mm