

Artikelpass

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH

Jahnstraße 10
88214 Ravensburg



Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr.:	12502
Artikelbezeichnung:	OMIRA Magerquark 10kg Eimer
Zolltarifnummer:	04061050

GTIN (EAN)

Verkaufseinheit:	4062800000655
Karton / Tray:	
Display / Palette:	

Karton / Tray:

Kartoninhalt:	1
Nettogewicht in KG:	10,000
Bruttogewicht in KG:	10,364
Maße (LxBxH) in cm gefüllt:	26,500 x 26,500 x 26,500

Verbraucherpackung:

Nettogewicht in KG:	10,000
Bruttogewicht in KG:	10,364
Maße (LxBxH) in cm:	26,500 x 26,500 x 26,50

Palettendaten:

Karton pro Palette:	52
Karton pro Lage:	13
Lagen pro Palette:	4
Palettenhöhe in cm inkl. Palette:	121,000
Nettogewicht in KG:	520,00
Bruttogewicht in KG exkl. Palette:	538,928

Restlaufzeit ZL (Tage):	14
-------------------------	----

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Jahnstraße 10
D-88214 Ravensburg
Telefon: +49 (0) 751/887 - 0
Telefax: +49 (0) 751/887 - 179
E-Mail: mail@omira.de
BIC: COBA DE FFXXX

GLN: 4006656000001
USt-IdNr.: DE 811179516
Reg. Gericht: Amtsgericht Ulm
HRB 550436
Geschäftsführung:
Toma# #nidari#
Internet: www.omira.de

Bankverbindung:
Commerzbank AG
BLZ 630 400 53
Konto-Nr. 921 052 700
IBAN: DE42 6304 0053 0921 0527 00
BIC: COBA DE FFXXX

Produktspezifikation

OMIRA
Speisequark
Magerstufe



Bezeichnung des Lebensmittels	Speisequark Magerstufe	
Gewicht / Verpackung	5 kg / 10 kg PP-Eimer PP-Deckel Anzahl 5 kg-Eimer pro Palette: 90 Anzahl 10 kg-Eimer pro Palette: 52	
Hergestellt aus	Magermilch Milchsäurekulturen mikrobiellem Labaustauschstoff	
Sensorik	Aussehen:	appetitlich weiß
	Geruch:	angenehmes Quarkaroma
	Konsistenz:	glatt, homogen, cremig
	Geschmack:	säuerlich frisch
Gentechnik	Bei der Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Rohstoffe, sowie Produkte, die unter gentechnischen Verfahren hergestellt werden, verwendet. Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 sowie der VO (EG) Nr. 1830/2003.	
Allergene	Milchbestandteile: Milcheiweiß und Milchzucker	
Rückstände und Kontaminanten	Die Einhaltung der deutschen und europäischen Gesetzgebung bezüglich Rückstände und Kontaminanten wird durch ein umfangreiches Monitoring überwacht.	
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!		
Stand: Freigabe durch:	14.06.2024 (ersetzt Version vom 28.11.2022) Qualitätsmanagement	

Produktspezifikation
OMIRA
Speisequark
Magerstufe



Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert Fett i. Tr. Fett absolut Trockenmasse Eiweiß	VDLUFA C 8.2 rechnerisch ISO 1736 12/08 ISO 5534 ISO 8968-1	4,3 - 4,6 ≤ 10,0 g / 100 g 0,2 g / 100 g ≥ 18,0 g / 100 g 12,0 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime Escherichia coli Hefen / Schimmel Koag. pos. Staphylokokken Salmonellen Listeria monocytogenes	ISO 4832 ISO 16649 ISO 6611 ISO 6888-3:2003 ISO 6579-1 ISO 11290-1	neg / g neg / g < 10 KbE / g neg / g neg / 25 g neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (50 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	285 kJ 67 kcal	3 %	143 kJ 34 kcal	2 %
Fett	ISO 1736 12/08	0,2 g	< 1 %	0,1 g	< 1 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	0,1 g	< 1 %	0,1 g	< 1 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,3 g	2 %	2,2 g	< 1 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	4,3 g	5 %	2,2 g	2 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,0 g	-	0,0 g	-
Eiweiß	ISO 8968-1	12,0 g	24 %	6,0 g	12 %
Salz	rechnerisch	0,10 g	2 %	0,05 g	< 1 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).

1 Portion = 50 g. Die Packung enthält bei 5 kg 100 Portionen und bei 10 kg 200 Portionen.

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
------------------------	---

Transport- und Lagerbedingungen	+ 2 °C bis + 8 °C
--	-------------------

Hersteller Anschrift Identitätskennzeichen Zertifiziert nach	Ravensburg Milchwerke GmbH Jahnstraße 10, 88214 Ravensburg (Deutschland) DE BW 08175 EG IFS Food
---	---

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand: Freigabe durch:	14.06.2024 (ersetzt Version vom 28.11.2022) Qualitätsmanagement
---	--