

Artikelpass

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH

Jahnstraße 10
88214 Ravensburg



Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr.:	12501
Artikelbezeichnung:	OMIRA Magerquark 5kg Eimer
Zolltarifnummer:	04061050

GTIN (EAN)

Verkaufseinheit:	4062800000631
Karton / Tray:	
Display / Palette:	

Karton / Tray:

Kartoninhalt:	1
Nettogewicht in KG:	5,000
Bruttogewicht in KG:	5,189
Maße (LxBxH) in cm gefüllt:	22,700 x 22,700 x 19,500

Verbraucherpackung:

Nettogewicht in KG:	5,000
Bruttogewicht in KG:	5,189
Maße (LxBxH) in cm:	22,700 x 22,700 x 19,50

Palettendaten:

Karton pro Palette:	90
Karton pro Lage:	18
Lagen pro Palette:	5
Palettenhöhe in cm inkl. Palette:	112,500
Nettogewicht in KG:	450,00
Bruttogewicht in KG exkl. Palette:	467,010

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:

14.06.2024 (ersetzt Version vom 28.11.2022)

Freigabe durch:

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:

14.06.2024 (ersetzt Version vom 28.11.2022)

Freigabe durch:

Qualitätsmanagement