Artikelpass

OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Jahnstraße 10
88214 Ravensburg

Artikelbezeichnung:	
Artikel-Nr.:	15625
Artikelbezeichnung:	OMIRA Kräuter-Creme 1,5kg
Zolltarifnummer:	04061050
GTIN (EAN)	
Verkaufseinheit:	4028332520504
Karton / Tray:	4028332056263
Display / Palette:	
Karton / Tray:	
Kartoninhalt:	1
Nettogewicht in KG:	1,500
Bruttogewicht in KG:	1,664
Maße (LxBxH) in cm gefüllt:	20,500 x 20,500 x 10,800
Verbraucherpackung:	
Nettogewicht in KG:	1,500
Bruttogewicht in KG:	1,550
Maße (LxBxH) in cm:	20,000 x 20,000 x 7,70
Palettendaten:	
Karton pro Palette:	150
Karton pro Lage:	13
Lagen pro Palette:	12
Palettenhöhe in cm inkl. Palette:	144,600
Nettogewicht in KG:	225,00
Bruttogewicht in KG exkl. Palette:	259,584
Restlaufzeit ZL (Tage):	20

Produktspezifikation

OMIRA
Kräutercreme

Bezeichnung des Lebensmittels	Sauermilcherzeugnis mit Kräutern 25 % Fett im Milchanteil, wärmebehandelt
Gewicht / Verpackung	1500 g PP / EVOH / PP-Schale, PET-Zwischenfolie, Verbundfolie als Oberfolie, PET- Stülpdeckel Umkarton Inhalt Karton: 1 Schale und 10 Servicebecher mit Stülpdeckel
Zutaten	94 % **Sauerrahm** native Maisstärke 1 % Kräuter (Schnittlauch, Frühlingszwiebel) **Milcheiweiß** Meersalz Gewürze (Zwiebel, Knoblauch, **Sellerie**, Pfeffer) Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl

Sensorik	Aussehen:	leicht gelblich, mit sichtbaren Kräutern
	Geruch:	nach Kräuter, feinsäuerlich
	Konsistenz:	gut streichfähig, cremig
	Geschmack:	nach Kräutern, sahnig, fein sauer

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, Sellerie
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:	**25.06.2024 (ersetzt Version vom 06.02.2020)**
Freigabe durch:	**Qualitätsmanagement**

Produktspezifikation

OMIRA Kräutercreme

Analysen	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	Richtwerte / Toleranz
Chemisch und physikalisch		
pH-Wert	VDLUFA C 8.2	4,0 - 4,6
Fett absolut	ISO 2446	21,5 - 25,0 g / 100 g
Trockenmasse	VDLUFA C 35.4	30,0 - 36,0 g / 100 g
Mikrobiologisch		
Coliforme Keime	§ 64 LFGB L 01.00 - 2	< 10 KbE / g
Escherichia coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 10 KbE / g
Hefen / Schimmel	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 20 KbE / g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 55	< 10 KbE / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg / 25 g

Durchschnittliche Nährwertangaben	Untersuchungsmethode in Anlehnung an	pro 100 g	RM (pro 100 g)	pro Portion (150 g)	RM (pro Portion)
Energie	rechnerisch	1011 kJ 245 kcal	12 %	1517 kJ 368 kcal	18 %
Fett	ISO 2446	22,8 g	33 %	34,2 g	49 %
davon gesättigte Fettsäuren	rechnerisch	16,1 g	81 %	24,2 g	121 %
Kohlenhydrate	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	5,5 g	2 %	8,3 g	3 %
davon Zucker	§ 64 LFGB L 01.00 - 17	3,2 g	4 %	4,8 g	5 %
Ballaststoffe	rechnerisch	0,7 g	-	1,1 g	-
Eiweiß	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	4,0 g	8 %	6,0 g	12 %
Salz	rechnerisch	1,03 g	17 %	1,54 g	26 %

RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal).
1 Portion = 150 g. Die Packung enthält 10 Portionen.

Weitere Angaben	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Transport- und Lagerbedingungen	+ 2 °C bis + 8 °C
Identitätskennzeichen	DE BY 70613 EG
Hersteller zertifiziert nach	IFS Food

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand:	**25.06.2024 (ersetzt Version vom 06.02.2020)**
Freigabe durch:	**Qualitätsmanagement**