

Spezifikationen

| | |
|----------------|---|
| Sorte | Ahorn Sirup Whiskey |
| Zutaten | Past. Kuhmilch Salz Milchsäurebakterien Tierisches Lab 3,9% Whiskey Maple Syrup |



Allergene Milch (Laktose)

| | | | |
|------------------------|-----------------------|---------|----------|
| Nährwerte 100gr | Energie | 1732KJ | +/- 20% |
| | Energie | 418Kcal | +/- 20% |
| | Fett, Gesamt | 35,5g | +/- 20% |
| | - <i>Gesättigt</i> | 24,7g | +/- 20% |
| | Kohlenhydrate | 2,2g | +/- 2,0g |
| | - <i>davon Zucker</i> | 0,1g | +/- 2,0g |
| | Eiweiß | 22,9g | +/- 20% |
| | Salz | 1,53g | +/- 20% |

| | | |
|------------------------------|--|---------------------------|
| Produkt Eigenschaften | Produktform | - |
| | Verpackungskondition | - |
| | Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet | |
| | Aufbewahrung | Kühl lagern bei 2° - 10° |
| | Haltbarkeit | Zumindest 60 Tage |
| | Geschmack | Charakteristisch |
| | Konsistenz | Schnittfest, schnittfähig |
| | Herkunftsland | Niederlande |

| | | | |
|------------------------------|-------------------|---------|---------|
| Physikalisch/Chemisch | Wassergehalt | 39% | +/- 10% |
| | Fettgehalt i. Tr. | 50%-60% | |
| | pH | 5,3 | +/- 0,2 |
| | NaNo3 mg/kg | - | |

| Mikrobiologisch | Bakteriologisch | Standard | Max | Methode |
|------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|----------------|
| | E-Koli/g | | | |
| | Wärmebehandelt | <10 | 1.000 | ISO 16649-2 |
| | Rohmilch | | 10.000 | |
| | Enterobakterien | <1000 | 10.000 | ISO 21528-2 |
| | Koagulase pos. Staphylokokken | | | |
| | Wärmebehandelt | <100 | 1.000 | ISO 6888-1/2 |
| | Rohmilch | <10000 | 100.000 | ISO 6888-2 |
| | Salmonellen/25g | | Abwesend | ISO 6579 |
| | Listeria m./25g | | Abwesend | ISO 11290-1 |

Falls Sie weitere Informationen benötigen sollten, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Sie erreichen uns wie folgt:

office@kaasstubn.at

+43 660 3019356