

**PRODUKT:** MILLA BACK MARGARINE **ART. NR.:**1212301

**SACHBEZEICHNUNG:** Margarine 80% Fett

**VERPACKUNG:** Riegel zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5kg = 10kg in Überkarton

**ZUTATEN:** Palmfett, Trinkwasser, Rapsöl, Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Speisesalz (**0,1%**), Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff: Carotin.

**ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:** Aussehen: cremefarben, homogen, glatt  
Konsistenz: mittelfest bis fest  
Geruch: buttrig, arttypisch  
Geschmack: langsam schmelzend, kräftig buttrig, leicht säuerlich

**VERWENDUNGSHINWEISE:** Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit guter Stabilität, guter Flüssigkeitsbindung und kompaktem Aufschlag. Zur Herstellung von Mürbteigen, Massen, Hefeteigen und verschiedenen gerührten Teigen. Gut geeignet auch für Weißgebäcke. Aus ungehärteten Rohstoffen

**GMO STATUS** (gem. VO 1829/2003 (EG) und VO 1830/2003 (EG)) Nicht als „gentechnisch verändert“ kennzeichnungspflichtig

### CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Minimum	Maximum	Methode
<b>Wassergehalt</b>	ca. 19,8 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-1 I(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
<b>Fettgehalt</b>	80 %	-	-	DGF K-1 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
<b>pH</b>	4	3	5	Glaselektrode

		Winter	Sommer	
<b>Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur</b>	10°C 20°C 30°C	42 – 53 % 21 - 31 % 7 – 12 %	47 – 57 % 24 – 33 % 10 – 17 %	Pulsed NMR

### BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Maximum	
Gesamtkeimzahl Mesophile	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 10/g	100/g	(YGC)
Keimzahl Enterobacteriaceae	0 / g	10/g	
Pathogene Keime	0 / g	abwesend in 1g	

Die bakteriologischen Grenzwerte gelten bei gekühlter Lagerung und bei original verschlossener Packung bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums.

### NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	80	g	Eiweiß	0	g	Energie (Brennwert)	2962	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	41	g	Kohlenhydrate	0	g		720	kcal
			davon Zucker	0	g	Salz	0,10	g

