

<b>Artikel</b>	<b>BACKCAMEMBERT 12x75G Alpenhain</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Alpenhain</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>42006028</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Back-Camembert, paniert und vorgebacken, gekühlt, OGT "ohne Gentechnik" zertifiziert</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 75
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Folienpackung
<b>Verpackungsmaterial</b>	unter Schutzatmosphäre verpackt
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	max. +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	66% CAMEMBERT, Mehl (WEIZEN), Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1325 / 318
<b>Fett</b>	
gesamt	22,00
gesättigte Fettsäuren	9,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	13,00
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	16,00
<b>Salz</b>	1,80

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen			x
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Camembert
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>			x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x		

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Entsprechend den Verpackungsangaben in der Pfanne, im Backofen oder der Friteuse zubereiten.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	Außen: grobkörnige bräunlich-orange Panade, gleichmäßig paniert; Innen: weiß bis rahmgelber Käseteig, homogen
Geruch	mild nach Camembert, gebacken
Geschmack	mild nach Camembert, gebacken
Konsistenz	cremig, nicht kreidig, im Anschnitt auslaufend, Panade knusprig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	§ 64 LFGB; Rebecca Agar
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	$\leq 10^2$ / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	$\leq 10^3$ / g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	$\leq 10^3$ / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	