

Artikel	EMMENTALER 45% STIFTE 1KG Frischpack
Marke (Eigenmarke)	Frischpack
Artikelnummer	42006041
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Hartkäse gestiftet 45% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	Verbundfolie aus OPA/PEM unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Frischpack GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C
Zutatenliste	Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab. Hinweis: Die Zutatenliste ist nicht deklarationspflichtig.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1518 / 366
Fett	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	28,00
Salz	0,71

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal	X	
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

gentechnisch verändert	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
Zubereitungshinweis	küchenfertig zur Verarbeitung
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	regelmäßig gestiftelt, nicht klumpig, mattgelb
Geruch	mild aromatisch, nusskernartig
Geschmack	mild aromatisch, nusskernartig
Konsistenz	elastischer geschmeidiger Teig
Mikrobiologische Daten	
VDLUFA	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1 x 10 ⁴ KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 x 10 ³ KbE/g