

Artikel	EDAMER 40% STIFTE 1KG KRAATS		
Marke (Eigenmarke)	Kraats Kaas		
Artikelnummer	46000027		
Artikelbeschreibung	Edamer 40% Fett i. Tr.		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg		
Direktverpackung	Beutel		
Verpackungsmaterial	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	Kraats Kaas B.V.		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Beutel)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Kühlung zwischen + 2 °C bis +7 °C		
Zutatenliste	Pasteurisierte KUH MILCH, Kartoffelstärke, Salz, Käsereikultur, mikrobielles Lab. Laktosearm <0,1%		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	1279 / 307		
Fett			
gesamt	22,30		
gesättigte Fettsäuren	15,80		
Kohlenhydrate			
gesamt	3,20		
davon Zucker	0,00		
Eiweiß	23,70		
Salz	2,20		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen			x
Weizen			x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		pasteurisierte Kuhmilch
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂			x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Zusatzstoffe			
	ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x		

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

verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	hellgelb bis gelb, glatte Oberfläche, ohne Rinde
Geruch	mild, frisch, frei von Fremdkomponenten, spezifisch für Käse
Geschmack	mild, frisch, frei von Fremdkomponenten, spezifisch für Käse
Konsistenz	geschmeidig, schnittfest

Mikrobiologische Daten

ASU; VdLUFA M 7.4.2

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 1.000/g
Hefen (KbE/g)	max. 5x10 ³
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 1x10 ³