

Artikel	GOUDA 48% GERIEBEN 1KG GvH
Marke (Eigenmarke)	Gut von Holstein
Artikelnummer	46000037
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Gouda 48% Fett i. Tr., gerieben, laktosefrei (< 0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	Verbundfolie aus BOPA/Adh/PE 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	Inverkehrbringer: Gut von Holstein GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +10 °C
Zutatenliste	GOUDA (pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, Käseinkulturen, mikrobielles Lab), Trennmittel: Kartoffelstärke
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	1461 / 348
Fett	
gesamt	28,10
gesättigte Fettsäuren	20,00
Kohlenhydrate	
gesamt	2,30
davon Zucker	0,00
Eiweiß	21,30
Salz	1,80

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
Ernährungsformen		
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	Äußeres: hellgelb bis gelb, glatte Oberfläche, ohne Rinde; Inneres: hellgelb bis gelb; Reibstärke 4 mm
Geruch	mild, frisch, frei von Fremdkomponenten, spezifisch für Käse
Geschmack	mild, frisch, frei von Fremdkomponenten, spezifisch für Käse
Konsistenz	geschmeidig, schnittfest
Mikrobiologische Daten	ISO
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	max. 5 x 10 ³ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 1 x 10 ³ KbE/g