

<b>Artikel</b>	<b>SPÄTZLEKÄSE 45% GERIEBEN 1KG Frischpack</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	Frischpack
<b>Artikelnummer</b>	46000062
<b>Artikelbeschreibung</b>	geriebene Käsemischung hergestellt aus Emmentaler und Bergkäse, insgesamt 45 % Fett i. Tr.
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Verbundfolie aus OPA/PE unter Schutzatmosphäre verpackt
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Frischpack GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 10 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	53% EMMENTALER 45% Fett i. Tr., 45% BERGKÄSE 45% Fett i. Tr., Trennmittel: Kartoffelstärke. Mit Rohmilch hergestellt. Verwendete Labsorte: mikrobieller Labaustauschstoff
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1600 / 385
<b>Fett</b>	
gesamt	30,00
gesättigte Fettsäuren	20,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,80
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	27,00
<b>Salz</b>	1,00

## 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	
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		Emmentaler, Bergkäse
<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 SO2</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	

## 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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch		x
lactosefrei		x
glutenfrei	x	
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></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>	küchenfertig zur Verarbeitung	
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>		
Aussehen	mattgelb, regelmäßig gerieben, ca. 2-3 mm, nicht klumpig	
Geruch	mild aromatisch, nusskernartig	
Geschmack	mild aromatisch, nusskernartig	
Konsistenz	regelmäßig gerieben, nicht klumpig	
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>		
VDLUFA; ISO		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)		
Escherichia coli (KbE/g)	< 1x10 <sup>3</sup> KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1x10 <sup>4</sup> KbE/g	
Hefen (KbE/g)	< 1x10 <sup>5</sup> KbE/g	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)		
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)		
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1x10 <sup>3</sup> KbE/g	