

<b>Artikel</b>	<b>PIZZAKÄSE 45% GROB GERASP. 5KG Kärntner</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Kärntnermilch</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46000091</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Schnittkäse grob geraspelt, 45% Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, laktosefrei durch den Herstellungsprozess (Laktosegehalt &lt;0,1g/100g)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Kunststoff-Folie 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>	Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 2 Packungen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 6 °C
<b>Zutatenliste</b>	MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Bakterienkulturen, Karoffelstärke als Trennmittel zugesetzt
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1428 / 343
<b>Fett</b>	
gesamt	27,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,60
davon Zucker	0,10
<b>Eiweiß</b>	28,00
<b>Salz</b>	1,20

## 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		Milch
<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	

## Zusatzstoffe

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

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b>Ernährungsformen</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>	küchenfertig zur Verarbeitung	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	weißlich bis hellgelbe Käseschnitzel, Farbe: gleichmäßig, hellgelb bis elfenbeingelb	
Geruch	mild aromatisch - leicht süßlich	
Geschmack	mild aromatisch - leicht süßlich	
Konsistenz	geschmeidig, schmelzend	
<b>Mikrobiologische Daten</b>	ISO 11290-1; ISO 6579; ISO 16649-1; ISO 6888	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)		
Escherichia coli (KbE/g)	<= 100 KBE / g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<= 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)		