

Artikel PIZZAKÄSE 45% GERASP. 10x150G Kärntner
Marke (Eigenmarke) Kärntnermilch
Artikelnummer 46000092
Artikelbeschreibung Schnittkäse geraspelt, 45% Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, laktosefrei durch den Herstellungsprozess (Laktosegehalt <0,1g/100g)

Abpackung / Nettogewicht 10 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.) g
Direktverpackung Kunststoffbeutel
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 Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.
Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen kühl lagern bei bei + 4 °C - + 6 °C
Zutatenliste MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Bakterienkulturen, Karoffelstärke als Trennmittel zugesetzt

<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1543 / 371
Fett	
gesamt	27,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	29,00
Salz	1,20

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht Angabe Inhaltsstoff
 vorhanden

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		Milch
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		X		

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	weißlich bis hellgelbe Käseschnitzel, Farbe: gleichmäßig, hellgelb bis elfenbeingelb
Geruch	mild aromatisch - leicht süßlich
Geschmack	mild aromatisch - leicht süßlich
Konsistenz	geschmeidig, schmelzend
Mikrobiologische Daten	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)	