

Artikel	GRATINIERKÄSE 45% GERASP. 1KG Kärntner
Marke (Eigenmarke)	Kärntnermilch
Artikelnummer	46000093
Artikelbeschreibung	Käsemischung geraspelt aus Schnittkäse geräuchert, z. T. mit Pfefferoni, mind. 45 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, laktosefrei durch den Herstellungsprozess (Laktosegehalt <0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	Kunststoff-Folie
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 (enthält 10 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 6 °C
Zutatenliste	MILCH, Salz , Würzmischung (Paprika, Wasser, Pfefferonipulpe [Pfefferoni, Weingeistessig, Salz], Salz, Tomatenmark, Rohrohrzucker, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Basilikum, Zitronenfruchtpulver), Käseerikulturen, mikrobielles Lab, Rauch, Kartoffelstärke als Trennmittel zugesetzt
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1549 / 373
Fett	
gesamt	29,00
gesättigte Fettsäuren	20,00
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	28,00
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	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		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 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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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. Nach dem Öffnen weiterhin gekühlt lagern und innerhalb von einigen Tagen konsumieren.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Käseschnitzel mit Pfefferoniteilchen durchzogen, Farbe: gelbliche und durch die Räucherung bräunliche Käseschnitzel mit roten Pfefferoniteilchen
Geruch	leichte Note nach Pfefferoni und angenehmer Räuchergeruch
Geschmack	leichte Note nach Pfefferoni und angenehmer Räuchergeschmack
Konsistenz	klebt nicht zusammen, gut streubar, gute Schmelzeigenschaften
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
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)	