

Artikel	ELBLÄNDER SORTIMENT 8FACH 10x25x20G HEIN
Marke (Eigenmarke)	Heinrichsthaler
Artikelnummer	46001009
Artikelbeschreibung	Sortimentskarton Elbländer Käsescheiben 8-fach sortiert. Enthält 10 Schalen à 25 x 20 g, Sortierung: Je 1x die Sorten Natur, Der Leichte, Kräutergarten, Chili, Der Nussige und Bierkäse. Je 2x die Sorten Bärlauch und Tomate/Basilikum.
Abpackung / Nettogewicht	250 x 20
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Tiefziehschale, Deckel (enthält 25 x 20g)
Verpackungsmaterial	Schale: Polypropylen; Deckel: Polyethylen 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	Heinrichsthaler Milchwerke GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Schalen à 25 x 20 g)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerbedingung: +2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Elbländer Natur: Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Zutaten Elbländer Der Leichte: Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Zutaten Elbländer Kräutergarten: Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Kräutermischung 0,26%, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Zutaten Elbländer Chili: Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Chili 0,4%, Paprika 0,2%, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Zutaten Elbländer Der Nussige: Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Bockshornkleesaat 0,7%, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Zutaten Elbländer Bärlauch: Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Bärlauch 0,3%, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Zutaten Elbländer Tomate/Basilikum: Pasteurisierte KUH MILCH,

Salz, Gewürzmischung 0,6% (Tomatengranulat/Basilikum), Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Zutaten Bierkäse: Pasteurisierte KUH MILCH, Zwiebel 1%, Bieraroma 0,1%, Reifungskulturen, Farbstoff: Beta Carotin; mikrobielles Lab, Bier (Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen), Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig). Hinweis: Der Bierkäse ist NICHT laktose- und glutenfrei.

Nährwertangaben in g je 100g / ml

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten

Energie (kJ / kcal)	1462 / 352
Fett	
gesamt	27,10
gesättigte Fettsäuren	16,90
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	26,90
Salz	1,30

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		Gerstenmalz
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		pasteurisierte Kuhmilch
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
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 verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: 25 Scheiben Käse je 20g, ohne Rinde, geschindelt; Inneres: mattgelb, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung, der jeweiligen Sorte entsprechend mit gleichmäßig verteiltem Gewürz
Geruch	mild aromatisch, leicht süß, der jeweiligen Sorte

	entsprechend nach dem zugegebe
Geschmack	mild aromatisch, leicht süß, der jeweiligen Sorte entsprechend nach dem zugegebe
Konsistenz	geschmeidiger und elastischer Teig
Mikrobiologische Daten	ISO
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 10.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. KbE/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. KbE/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KbE/g