

<b>Artikel</b>	<b>TILSITER 45% SCHEIB 50x20G Heinrichsthal</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	Heinrichsthaler		
<b>Artikelnummer</b>	46001031		
<b>Artikelbeschreibung</b>	Schnittkäse, 45% Fett i. Tr.		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	50 x 20		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Tiefziehschale, Deckel		
<b>Verpackungsmaterial</b>	Schale: Polypropylen; Deckel: Polyethylen 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>	Heinrichsthaler Milchwerke GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 5 Schalen)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Lager- und Transportbedingungen: 2 - 10 °C		
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig)		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1342 / 323		
<b>Fett</b>			
gesamt			25,00
gesättigte Fettsäuren			16,00
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt			0,50
davon Zucker			0,50
<b>Eiweiß</b>			24,00
<b>Salz</b>			1,80
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>			
	<b>vorhanden</b>	<b>nicht vorhanden</b>	<b>Angabe Inhaltsstoff</b>
<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		pasteurisierte Kuhmilch
<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
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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><u>Ernährungsformen</u></b>		
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: 2 x 25 Scheiben Käse je 20g, ohne Rinde, geschindelt; Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, Lochung in Schlitz- oder Gerstenkornform
Geruch	leicht herb bis pikant, leicht säuerlich, ohne Fremdkomponente
Geschmack	leicht herb bis pikant, leicht säuerlich, ohne Fremdkomponente
Konsistenz	fest und geschmeidig, nicht kurz oder bröckelig

## Mikrobiologische Daten

ISO 16649-2; ISO 6579; ISO 11290-1; ISO 6888-1; ISO 7954

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