

Artikel	BUTTERKÄSE 50% SCHEIB. 150G Heinrichs
Marke (Eigenmarke)	Heinrichsthaler
Artikelnummer	46001044
Artikelbeschreibung	Butterkäse 50% Fett i. Tr. (laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Tiefziehschale, Deckel
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 12 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerbedingung: +2 °C bis +10 °C
Zutatenliste	MILCH, Salz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1461 / 352
Fett	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	16,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	25,00
Salz	1,70

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

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	verzehrfertig
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: 4 Scheiben Käse, 10 x 15 cm; Inneres: gelblicher Farbton, Teig möglichst ohne Lochung
Geruch	mild und feinsäuerlich
Geschmack	mild und feinsäuerlich
Konsistenz	Teig halbfest bis schnittfest, auffallend elastisch, speckig
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