

Artikel	BUTTERKÄSE 45% CA. 3KG Milram		
Marke (Eigenmarke)	Milram		
Artikelnummer	46001046		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Butterkäse 45% Fett i. Tr., laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1 g/100 g)		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)		
Direktverpackung	Folienpackung		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	DMK Deutsches Milchkontor GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Stück)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C		
Zutatenliste	pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Verarbeitungshilfsstoff: E509 Calciumchlorid; Säuerungskulturen, mikrobielles Lab		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	1391 / 335		
Fett			
gesamt	26,00		
gesättigte Fettsäuren	17,90		
Kohlenhydrate			
gesamt	0,10		
davon Zucker	0,10		
Eiweiß	24,00		
Salz	1,80		
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		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
<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: rindenlos, galtte Oberfläche; Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig, möglichst ohne Lochung
Geruch	mild und feinsäuerlich
Geschmack	mild und feinsäuerlich
Konsistenz	Teig halbfest bis schnittfest

Mikrobiologische Daten

DIN ISO; DIN EN ISO; ISO 6611 / IDF 94; § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	10/1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000/1g
Hefen (KbE/g)	1.000/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	1.000/1g