

Artikel	EMMENTALER 45% SCHEIB. 125G Heinrichs
Marke (Eigenmarke)	Heinrichsthaler
Artikelnummer	46001067
Artikelbeschreibung	Schnittkäse, 45% Fett i. Tr., laktosefrei
Abpackung / Nettogewicht	1 x 125
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Tiefziehschale, Deckel
Verpackungsmaterial	Schale: Polypropylen; Deckel: Polyethylen
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 Schalen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lager- und Transportbedingungen: 2 - 8 °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)	1532 / 369
Fett	
gesamt	29,00
gesättigte Fettsäuren	18,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	27,00
Salz	1,20

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	

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: mattgelb, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung
Geruch	mild aromatisch, nusskernartig
Geschmack	mild aromatisch, nusskernartig
Konsistenz	geschmeidiger und elastischer Teig

Mikrobiologische Daten

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