

Artikel	BERGKÄSE LESACHTAL 50% SCHEIB. 10x150G
Marke (Eigenmarke)	Kärntnermilch
Artikelnummer	46001092
Artikelbeschreibung	Lesachtaler Bergkäse, Hartkäse 50 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, laktosefrei durch den Herstellungsprozess (Laktosegehalt <0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	10 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Tiefziehschale mit Folie
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 8 °C
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1660 / 400
Fett	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	22,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	28,00
Salz	1,20

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. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von einigen Tagen konsumieren.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	ziemlich geschlossen, ganz vereinzelt erbsengroße Löcher, Farbe: weißlich bis hellgelb
Geruch	leicht würzig, leicht pikant/rein, leicht pikant
Geschmack	leicht würzig, leicht pikant/rein, leicht pikant
Konsistenz	geschmeidig, schnittfest
Mikrobiologische Daten	ISO 11290-1; ISO 6579; ISO 4832; ISO 16649-1; ISO 6888
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<= 100 KBE / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<= 10.000 KBE / g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<= 100 KBE / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	