

| | |
|--|---|
| Artikel | TILSITER 45% CA. 3KG GvH |
| Marke (Eigenmarke) | Gut von Holstein |
| Artikelnummer | 46001134 |
| Artikelbeschreibung | Tilsiter, Schnittkäse, 45% Fett i. Tr., rindenlos, foliengereift, laktosefrei (< 0,1g/100g) |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 3 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg (Wiegeartikel) |
| Direktverpackung | Schrumpffolie |
| Verpackungsmaterial | PE/PA |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Inverkehrbringer: Gut von Holstein GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Broker |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton (enthält 3 Stück) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | kühl lagern bei max. +10 °C |
| Zutatenliste | pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer |
| Energie (kJ / kcal) | 1470 / 350 |
| Fett | |
| gesamt | 27,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 18,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 0,10 |
| davon Zucker | 0,10 |
| Eiweiß | 26,00 |
| Salz | 1,50 |

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, glatt, nicht gerissen; Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- und Gerstenkornform, auch runde Löcher |
| Geruch | mild, leicht säuerlich |
| Geschmack | mild aromatisch, leicht säuerlich |
| Konsistenz | Teig geschmeidig, nicht kurz oder bröckelig |

Mikrobiologische Daten

LFGB § 64; TBX-, YGC- u. VRBD-Agar, Koloniezählverfahren; RCM-Agar, MPN-Methode

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | |
| Escherichia coli (KbE/g) | 100 KbE/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | 10.000 KbE/g |
| Hefen (KbE/g) | 500 KbE/g |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 100 KbE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | neg. in 25g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | neg. in 25g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 500 KbE/g |