

<b>Artikel</b>	<b>GEWÖLBEKÄSE 50% CA. 4KG GvH</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Gut von Holstein</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46001144</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Gewölbekäse 50% Fett i. Tr., geschmiert, laktosefrei (&lt; 0,1g/100g)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 4
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg (Wiegeartikel)
<b>Direktverpackung</b>	Folienverpackung
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Inverkehrbringer: Gut von Holstein GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 2 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	< 10°C
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab. Laktosefrei (< 0,1g/100g).
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1568 / 378
<b>Fett</b>	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	21,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
<b>Eiweiß</b>	22,50
<b>Salz</b>	1,50

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen			x
Weizen			x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		pasteurisierte Kuhmilch
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>			x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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: Oberfläche mit Rotschmiere behandelt, Rinde leicht bräunlich, leicht klebrig. Inneres: Blassgelber Teig, vereinzelte Gärlochung.
Geruch	mild, leicht würzig bis pikant im Alter
Geschmack	mild, leicht würzig bis pikant im Alter
Konsistenz	geschmeidig-schnittfester Teig

## Mikrobiologische Daten

VDLUFA M7.4.2 (VRDB-Agar); VDLUFA M7.2.2 (TBX-Agar); VDLUFA M7.7.2 (YGC-Agar); §

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1000
Escherichia coli (KbE/g)	100
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1000
Hefen (KbE/g)	10000
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10
Listeria monocytogenes (KbE/g)	Neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	Neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	100