

Artikel	MAASDAMER 45% SCHEIB. 50x20G GvH
Marke (Eigenmarke)	Gut von Holstein
Artikelnummer	46001149
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Maasdammer, Schnittkäse, 45% Fett i. Tr., foliengereift, Scheibenware, laktosefrei (< 0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	50 x 20
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Siegelschale
Verpackungsmaterial	mehrlagige Folie aus Kunststoff unter Schutzatmosphäre verpackt
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 6 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +10 °C
Zutatenliste	pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	1459 / 351
Fett	
gesamt	27,00
gesättigte Fettsäuren	19,30
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	26,00
Salz	1,70

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
<u>Zusatzstoffe</u>					
			ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe			X		

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
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: rindenlose, glatte Oberfläche; Inneres: elfenbeinfarbig bis gelb, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung; Scheiben 10 x 10 cm
Geruch	mild aromatisch, nusskernartig, im Alter kräftiger
Geschmack	mild aromatisch, nusskernartig, im Alter kräftiger
Konsistenz	geschmeidig, halbfest bis schnittfest
Mikrobiologische Daten	
VDLUFA; DIN EN ISO; ISO; Direct Plating Method by Anderson & Baird-Parker	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	max. 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Hefen (KbE/g)	max. 500 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 100 KbE/g