

Artikel	MAASDAMER 30% SCHEIB. 2x25x20G GvH
Marke (Eigenmarke)	Gut von Holstein
Artikelnummer	46001155
Artikelbeschreibung	Maasdamer, Schnittkäse, 30% Fett i. Tr., rindenlos, foliengereift, Scheibenware, laktosefrei (< 0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	50 x 20
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Doppelkammer-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, Käseerikulturen, mikrobielles Lab
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	1260 / 302
Fett	
gesamt	19,40
gesättigte Fettsäuren	13,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	30,80
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
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: glatte, hellgelbe Oberfläche, rindenlos; Inneres: hellgelb, eine kirsch- bis walnussgroße Lochung
Geruch	mild-würzig, nussig
Geschmack	mild-würzig, nussig
Konsistenz	geschmeidiger, schnittfester Teig
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