

<b>Artikel</b>	<b>BERNSTEINER 48% 2x25x20G GvH</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Gut von Holstein</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46001169</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Bernsteiner, Hartkäse, Bergkäse, 48% Fett i. Tr., naturgereift, Scheibenware, laktosefrei (&lt; 0,1g/100g)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	50 x 20
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Doppelkammer-Siegelschale
<b>Verpackungsmaterial</b>	mehrlagige Folie aus Kunststoff unter Schutzatmosphäre verpackt
<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 6 Packungen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +10 °C
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1461 / 352
<b>Fett</b>	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
<b>Eiweiß</b>	25,00
<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 SO<sub>2</sub></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><u>Zusatzstoffe</u></b>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>		x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	Äußeres: dunkelgelb bis bräunlich schattierte Rinde, abgewaschene Rotschmiere; Inneres: elfenbeinfarbig bis matt gelb, erbsengroße Lochung, Randlochung möglich
Geruch	mild bis leicht aromatisch
Geschmack	je nach Alter mild, aromatisch bis kräftig-würzig
Konsistenz	fester bis mittelfester, aber geschmeidiger Teig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
	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