

<b>Artikel</b>	<b>CHEDDAR ROT 50% SCHEIB. 2x25x20G GvH</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Gut von Holstein</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46001172</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Cheddar rot 50% Fett i. Tr., 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>	Tiefziehfolie mit transparenter Oberfolie
<b>Verpackungsmaterial</b>	Unterfolie: APET/PE; Oberfolie PET/Kleber/EHE 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 KUHMITLCH, Speisesalz, Käseerikulturen, Farbstoff: E160a Beta Carotin; mikrobielles Lab
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1643 / 396
<b>Fett</b>	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
<b>Eiweiß</b>	27,00
<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>Zusatzstoffe</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: vollständig geschlossene Oberfläche; Inneres: rötlich, geschlossener Teig
Geruch	schwach säuerlich bis leicht pikant
Geschmack	schwach säuerlich bis leicht pikant
Konsistenz	schnittfest, nicht krümelig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	LFGB § 64; TBX-Agar; YGC-Agar; VRBD-Agar; RCM-Agar
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	max. 500 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 500 KbE/g