

Artikel	KRÄUTERKÄSE 45% SCHEIB. 2x25x20G GvH
Marke (Eigenmarke)	Gut von Holstein
Artikelnummer	46001188
Artikelbeschreibung	Kräuterkäse, Schnittkäse, 45% 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, Käsereikulturen, Kräutermischung (0,5%), Paprika-Mischung (0,1%), mikrobielles Lab
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	1470 / 350
Fett	
gesamt	27,00
gesättigte Fettsäuren	18,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	26,00
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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	
Zusatzstoffe		
	ja	nein

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei	x	

glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Äußeres: rindenlos, glatt, nicht gerissen, Kräuter sichtbar; Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, geschlossener Teig mit geringfügiger Schlitzkornlochung, Kräuter gleichmäßig verteilt
Geruch	mild, leicht säuerlich, rein, nach Kräutern
Geschmack	mild aromatisch, leicht säuerlich, rein, nach Kräutern
Konsistenz	Teig geschmeidig, nicht kurz oder bröckelig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
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