

Artikel	KRÄUTERKÄSE 30% SCHEIB. 2x25x20G GvH
Marke (Eigenmarke)	Gut von Holstein
Artikelnummer	46001189
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Kräuterkäse, Schnittkäse, 30% Fett i. Tr., foliengereift, Scheibenware, laktosefrei (< 0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	50 x 20
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Doppelkammerpackung
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 à 2x 25 Scheiben à 20g)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +10 °C
Zutatenliste	pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käseerikulturen, Kräutermischung (0,5%), Paprikamischung (0,1%), mikrobielles Lab
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	1113 / 265
Fett	
gesamt	17,00
gesättigte Fettsäuren	12,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	28,00
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
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: rindenlos, glatt, nicht gerissen, Kräuter sichtbar; Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, geschlossener Teig mit geringfügiger Schlitzkornlochung, Kräuter gleichmäßig verteilt; Scheiben 10 x 10 cm
Geruch	mild, auch leicht säuerlich, rein, leicht nach Kräutern
Geschmack	mild aromatisch auch leicht säuerlich, rein, nach Kräutern
Konsistenz	Teig geschmeidig, nicht kurz oder bröckelig
Mikrobiologische Daten	
TBX-Agar; YGC-Agar; VRBD-Agar; RCM-Agar; § 64 LFGB	
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