

<b>Artikel</b>	<b>KOCHKÄSE 20% 12x200G Etelser</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	Etselser		
<b>Artikelnummer</b>	46001200		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	Kochkäse 20% Fett i.Tr., mit Kümmel, VLOG "ohne Gentechnik"		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 200		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Becher mit transparentem Klarsichtdeckel		
<b>Verpackungsmaterial</b>			
<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>	Etselser Käsewerk GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Lagerbedingungen: 2 - 8 °C		
<b>Zutatenliste</b>	SAUERMILCHQUARK, Wasser, SCHNITTKÄSE, BUTTER, Schmelzsalze: E339 Natriumphosphat, E452 Polyphosphat; Kümmel, Salz, Farbstoff: Carotin		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	507 / 121		
<b>Fett</b>			
gesamt	5,30		
gesättigte Fettsäuren	3,80		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	1,20		
davon Zucker	0,50		
<b>Eiweiß</b>	17,10		
<b>Salz</b>	1,70		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	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	Sauermilchquark, Schnittkäse, Butter
<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 bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>			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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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	hellgelb
Geruch	fein milder Geruch, arteigen nach Kochkäse, leicht nach Kümmel
Geschmack	fein milder Geschmack, arteigen nach Kochkäse, leicht nach Kümmel
Konsistenz	geschmeidig, glatt, mit Kümmelkörnern

**Mikrobiologische Daten** ASU

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 KBE/g
Hefen (KbE/g)	< 100 KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	negativ
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KBE/g