

Artikel	EXQUISA NATUR 73% SCHEIB. 500G Frischp
Marke (Eigenmarke)	Exquisa
Artikelnummer	46001204
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Friskäsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt, Scheiben, ca. Ø 8,5cm runde Scheiben
Abpackung / Nettogewicht	1 x 500
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schale mit Oberfolie
Verpackungsmaterial	Schale (Tiefziehfolie): A-PET/PE; Oberfolie (Verbundfolie): OPA/PE 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	Frishpack GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C
Zutatenliste	FRISCHKÄSE (MILCH, RAHM), BUTTER, Gelatine, Salz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen und Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Aroma
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1439 / 348
Fett	
gesamt	34,00
gesättigte Fettsäuren	24,00
Kohlenhydrate	
gesamt	2,50
davon Zucker	2,30
Eiweiß	8,00
Salz	0,90

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
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		Frischkäse, Butter
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
Ernährungsformen		
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	glatt, cremig, milchig weiß bis rahmgelb
Geruch	frisch, leicht salzig, mild säuerlich, sahnig, vollmundig
Geschmack	frisch, leicht milchsäuerlich, milchig/buttrig
Konsistenz	bissfest, leicht gummiartig-elastisch
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
VDLUFA M 7.7.2; VDLUFA M 7.4.2; ISO	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 x 10 ³ KbE / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1 x 10 ⁴ KbE / g
Hefen (KbE/g)	< 1 x 10 ⁵ KbE / g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n.n. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 x 10 ³ KbE / g