

Artikel	EMMENTALER 45% SCHEIB. 10x150G MinusL
Marke (Eigenmarke)	MinusL
Artikelnummer	46001220
Artikelbeschreibung	Emmentaler in Scheiben 45% Fett i. Tr., laktosefrei (Laktose < 0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	10 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Tiefziehpackung
Verpackungsmaterial	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: OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	(pasteurisierte) MILCH, Salz, Reifungskulturen, mikrobieller Labaustauschstoff
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch, § 64 LFGB, VDLUFA
Energie (kJ / kcal)	1514 / 364
Fett	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	28,00
Salz	0,71

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			(pasteurisierte) Milch
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
<u>Zusatzstoffe</u>				
		ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		x		

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	außen: rindenlos, glatte Oberfläche; innen: regelmäßig verteilte Kirschlochung, mattgelb
Geruch	mild aromatisch, nusskernartig
Geschmack	mild aromatisch, nusskernartig
Konsistenz	elastischer, geschmeidiger Teig
Mikrobiologische Daten	VDLUFA; ISO
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1 000 KbE / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 000 KbE / g
Hefen (KbE/g)	< 100 000 KbE / g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 000 KbE / g