

Artikel	TILSITER HOLTSEER 45% 250G GvH
Marke (Eigenmarke)	Gut von Holstein
Artikelnummer	46002045
Artikelbeschreibung	Schnittkäse, Tilsiter 45% Fett i. Tr., Gourmetstück, egalisiert, laktosefrei (< 0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 250
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Verbundfolie
Verpackungsmaterial	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	Inverkehrbringer: Gut von Holstein GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 10 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. 10 °C
Zutatenliste	Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käse- und Starterkulturen, mikrobielles Lab. Laktosefrei (< 0,1g/100g).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
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 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 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
<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
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: gleichmäßige Schmiere, leichter Milchsimmel möglich, je nach Alter etwas schmierig; Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher- von Schlitz- und Gerstenkornform, auch runde Löcher
Geruch	je nach Alter leicht herb bis pikant, leicht säuerlich
Geschmack	je nach Alter leicht herb bis pikant, leicht säuerlich
Konsistenz	geschmeidiger Teig, homogen
Mikrobiologische Daten	LFGB § 64; TBX-Agar; YGC-Agar; VRBD-Agar
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