

Artikel	OBAZDA 60% 3KG Alpenhain
Marke (Eigenmarke)	Alpenhain
Artikelnummer	46003001
Artikelbeschreibung	Käsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Eimer mit Deckel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +8 °C
Zutatenliste	53% CAMEMBERT, RAHM, BUTTER, FRISCHKÄSE, Zwiebel, Speisesalz, Gewürze, Kümmel
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1357 / 328
Fett	
gesamt	29,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	1,50
Eiweiß	13,00
Salz	1,70

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		Camembert, Butter, Rahm, Frischkäse
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	hellorange, mit Käsestückchen, Zwiebeln und z. T. Kümmel
Geruch	würzig-aromatisch, leicht käsig, nach Zwiebel, Paprika, leicht nach Kümmel
Geschmack	würzig-aromatisch, leicht käsig, nach Zwiebel, Paprika, leicht nach Kümmel
Konsistenz	streichfähig

Mikrobiologische Daten § 64 LFGB; Rebecca Agar; PC-Agar; ISO

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	$\leq 10^5$ / g
Escherichia coli (KbE/g)	$\leq 10^2$ / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	$\leq 10^2$ / g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	$\leq 10^2$ / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	