

<b>Artikel</b>	<b>WEICKÄSEBLOCK 60% 850G Bayernmilch</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bayernmilch</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>46003027</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Weichkäse mit Weißschimmel, Doppelrahmstufe</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 850		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Alufolie		
<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>	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 6 Stück)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	max. +7 °C		
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte KUH MILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurekultur (enthält MILCH), p. candidum		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1641 / 397		
<b>Fett</b>			
gesamt	37,00		
gesättigte Fettsäuren	27,00		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	0,50		
davon Zucker	0,50		
<b>Eiweiß</b>	16,00		
<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		pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurekultur (enthält Milch)
<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 SO2</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	Außen: gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, gleichmäßige, stabile Form, weiß bis elfenbeinfarben; Innen: weißer bis rahmgelber Käseteig, Teig homogen, Bruchlochung
Geruch	mild aromatisch, leicht säuerlich
Geschmack	mild aromatisch, leicht säuerlich
Konsistenz	geschmeidiger Teig, gleichmäßig gereift, schnittfähig

## Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB; Rebecca Agar

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	$\leq 1 \times 10^3 / g$
Enterobacteriaceae (KbE/g)	$\leq 1 \times 10^5 / g$
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	$\leq 1 \times 10^3 / g$
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	