

Artikel	ZIEGENKÄSE 30% 6x250G Altenburger		
Marke (Eigenmarke)	Altenburger Ziegenkäse		
Artikelnummer	46003030		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Weichkäse 30% Fett i. Tr.		
Abpackung / Nettogewicht	6 x 250		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g		
Direktverpackung	Verbundfolie		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Heinrichsthaler Milchwerke GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerbedingung: +2 °C bis +8 °C		
Zutatenliste	KUHMITLCH (85%), ZIEGENMITLCH (15%), Salz, Säuerungs- und Schimmelkulturen, mikrobielles Lab, Kümmel, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig)		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant		
Energie (kJ / kcal)	881 / 211		
Fett			
gesamt	13,00		
gesättigte Fettsäuren	8,50		
Kohlenhydrate			
gesamt	0,50		
davon Zucker	0,50		
Eiweiß	23,00		
Salz	1,90		
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		Kuhmilch, Ziegenmilch
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 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	Äußeres: gleichmäßig mit weißem Camembertschimmel bedeckt; Inneres: Farbe des Teiges weiß bis leicht gelb, leichte Bruchlochung möglich, Kümmel sichtbar
Geruch	mild aromatisch, leichte Kümmelnote
Geschmack	mild aromatisch, leichte Kümmelnote
Konsistenz	Teig im gereiften Zustand geschmeidig

Mikrobiologische Daten

ISO 16649-2; ISO 6888-1; ASU

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. KbE/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. KbE/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	