

| | |
|--|--|
| Artikel | ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL 12x3x30G FROMK |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 46003034 |
| Artikelbeschreibung | Ziegenfrischkäse (mind. 45% Fett i. Tr.) im Speckmantel |
| Abpackung / Nettogewicht | 36 x 30 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Holzschale in Folie (enthält 3 Taler) |
| 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: Fromka GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food, BRC |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton (enthält 12 Packungen à 3 Taler) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Produkt zwischen +2 °C und +7 °C aufbewahren |
| Zutatenliste | ZIEGENFRISCHKÄSE (67%) (pasteurisierte ZIEGENMILCH, Salz, Konservierungstoff: E202 Kaliumsorbat; Milchsäurebakterien (enthält MILCH), mikrobieller Labaustauschstoff), Speck (32%) (Schweinefleisch, Salz, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: E316 Natriumisoascorbat; Säureregulator: E327 Calciumlactat; Konservierungsstoffe: E250 Natriumnitrit, E262 Natriumacetat; Aromen, Rauch) |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer |
| Energie (kJ / kcal) | 1201 / 289 |
| Fett | |
| gesamt | 23,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 13,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 1,30 |
| davon Zucker | 1,20 |
| Eiweiß | 19,00 |

Salz 1,80

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 | | Ziegenfrischkäse, Milchsäurebakterien |
| 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 | | x | |

Erzeugnisse

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 |
| Ernährungsformen | | |
| 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 Taler vor Verzehr leicht anbraten

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|--|
| Aussehen | homogener und weißer Teig, Käse gerollt im Speckmantel |
| Geruch | typischer Speckgeruch, milder Ziegenkäsegeruch |
| Geschmack | Käse: frisch und mild; Speck: knusprig nach Überbacken |
| Konsistenz | arttypisch |

Mikrobiologische Daten

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | |
| Escherichia coli (KbE/g) | < 100/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | |
| Hefen (KbE/g) | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | < 10 / g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | keine in 25 g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | keine in 25 g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |