

Artikel	BAVARIA BLU 70% CA. 1,2KG
Marke (Eigenmarke)	Bavaria blu
Artikelnummer	46003040
Artikelbeschreibung	Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel, Doppelrahmstufe, 70% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.2
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	Alu/Verbundfolie u. Aluminium Aufleger (Vignette) m. Lack, Banderole
Verpackungsmaterial	Alu/Verbundfolie, Banderole: Vollpappe
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Bergader Privatkäserei GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Vollpappenkarton (enthält 2 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, Kochsalz, Käseerikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid (technologischer Hilfsstoff)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1826 / 442
Fett	
gesamt	43,00
gesättigte Fettsäuren	29,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	13,70
Salz	1,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
	vorhanden	

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 Milch
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Äußeres: Der Käse ist außen gleichmäßig mit Weißschimmel bedeckt, an den Rändern kann der Käse durchscheinen. Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife. Inneres: Leicht gelb, mit Stecknadelkopf bis Haselnusskern großer, unregelmäßig verteilter, Lochung. Die horizontal verlaufenden Pikierkanäle, sowie die angrenzenden Löcher weisen unregelmäßige Blauschimmelbildung auf (Typ Penicillium roqueforti). Im Inneren ist auch Weißschimmelbildung (Typ Penicillium candidum)- in geringfügigem Umfang - möglich.
Geruch	angenehm mild aromatisch, nach Camembert- und Blau-Schimmel, mit zunehmenden Alt
Geschmack	angenehm rahmig, nach Blauschimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pika
Konsistenz	weich, jedoch noch schnittfähig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	keine in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	keine in 25g

Schimmelpilze (KbE/g)