

Artikel	ROTTER KLOSTERKÄSE 850G Alpenhain
Marke (Eigenmarke)	Alpenhain
Artikelnummer	46003045
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Weichkäse mit Weißschimmel, Doppelrahmstufe, laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1g / 100g), VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert
Abpackung / Nettogewicht	1 x 850
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Alufolie
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)	Karton (enthält 6 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +7 °C
Zutatenliste	gem. Käseverordnung ist keine Deklaration von Zutaten erforderlich
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1641 / 397
Fett	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	27,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
Eiweiß	19,00
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		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

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)	