

<b>Artikel</b>	<b>ZIEGENKÄSE TALER 45% 2x12x40G Soignon</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Soignon</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>46003053</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Frischkäse aus 100% pasteurisierter Ziegenmilch, 45% Fett i. Tr.</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	24 x 40		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Beutel (enthält 12 Stück)		
<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>	Inverkehrbringer: Fromka GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 2 Beutel)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Produkt zwischen +2 °C und +7 °C aufbewahren		
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte ZIEGENMILCH, Milchsäurebakterien, mikrobieller Labaustauschstoff, Salz, Konservierungsmittel : E202 Kaliumsorbat		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1021 / 246		
<b>Fett</b>			
gesamt	19,00		
gesättigte Fettsäuren	13,30		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	2,20		
davon Zucker	2,20		
<b>Eiweiß</b>	16,50		
<b>Salz</b>	1,50		
<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 Ziegenmilch
<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 SO<sub>2</sub></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><u>Zusatzstoffe</u></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	homogener und weißer Teig
Geruch	frisch und mild
Geschmack	frisch und mild
Konsistenz	feine und schmelzende Textur

## 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)	