

Artikel FETA GRIECH. 43% 12x200G SIRTAKIS
Marke (Eigenmarke) Sirtakis
Artikelnummer 46003066
Artikelbeschreibung griechischer Feta in Salzlake gereift 43% Fett i.Tr.

Abpackung / Nettogewicht 12 x 200
Gebinde / Einheit (kg//St.) g
Direktverpackung Vakuumpackung - Oberfolie farbig bedruckt, Unterfolie transparent m. Deklaration
Verpackungsmaterial PETP / PE
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers

Hersteller Importeur: garmo AG
Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Display-Wellpappkarton farbig bedruckt, m. perforierter Deckellasche

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C

Zutatenliste pasteurisierte SCHAFMILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
 Quelle / Bestimmung: Importeur

Energie (kJ / kcal) 1198 / 286

Fett
 gesamt 23,00
 gesättigte Fettsäuren 16,20

Kohlenhydrate
 gesamt 2,50
 davon Zucker 0,40

Eiweiß 17,30

Salz 2,00

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	Schafsmilch
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

Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche hervorragend geeignet. Für gleichbleibende Frische und Qualität, nach dem Öffnen bei +4 °C bis +8 °C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: weiß, milchig, glatt, ohne Rinde; Inneres: weiß, milchig, unregelmäßige Bruchlochung
Geruch	leicht säuerlich, arttypisch, intensiv
Geschmack	leicht salzig, säuerlich, pikant
Konsistenz	cremig, schnittfester Teig

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 2.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 2.000 KbE/g