

**Artikel** FETA GRIECH. 43% BLOCK 2,1KG SIRTAKIS  
**Marke (Eigenmarke)** Sirtakis  
**Artikelnummer** 46003068  
**Artikelbeschreibung** griechischer Feta in Salzlake gereift 43% Fett i.Tr.

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 2,100  
**Gebinde / Einheit (kg//St.)** kg  
**Direktverpackung** Oberfolie: weiß, farbig bedruckt; Unterfolie: weiß m. Unterfluretikett  
**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)** Wellpappkarton weiß, farbig bedruckt (enthält 3 Stück)  
**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
<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 Schafmilch
<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>Zusatzstoffe</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

Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Für gleichbleibende Frische und Qualität den Käse innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen 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)	< 1000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 2000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 2000 KbE/g