

<b>Artikel</b>	<b>SCHAFSKÄSE 50% 2,1KG Sardo Bianco</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Sardo Bianco</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46003070</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schafskäse in Salzlake gereift, 50% Fett i. Tr.</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Oberfolie: weiß farbig bedruckt; Unterfolie: weiß
<b>Verpackungsmaterial</b>	PETP/PE
<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>	garmo AG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappkarton farbig bedruckt (enthält 3 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +4 °C bis 8 °C
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte SCHAFMILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen (kann Spuren von Kuhmilch enthalten)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1297 / 312
<b>Fett</b>	
gesamt	26,10
gesättigte Fettsäuren	18,60
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	2,10
davon Zucker	2,10
<b>Eiweiß</b>	17,40
<b>Salz</b>	2,70

## 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 SO2</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		
<b>chininhaltig</b>			x

<b>coffeinhaltig</b>	X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	X
<b>geschwärzt</b>	X
<b>geschwefelt</b>	X
<b>gewachst</b>	X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X
<b>mit Aromastoffen</b>	X
<b>mit Azofarbstoffen</b>	X
<b>mit Emulgatoren</b>	X
<b>mit Farbstoff</b>	X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	X
<b>mit Konservierungsstoff</b>	X
<b>mit Nitrat</b>	X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	X
<b>mit Phosphat</b>	X
<b>mit Süßholzextrakt</b>	X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	X
<b>taurinhaltig</b>	X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal	X	
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei	X	
<b>gentechnisch verändert</b>		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 Direktverzehr oder zur Herstellung von verschiedenen Speisen. 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, jedoch mild
Geschmack	leicht salzig, säuerlich
Konsistenz	cremig fester Teig, schnittfest

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<500 KbE/g
Hefen (KbE/g)	<5000 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)	<100 KbE/g