

<b>Artikel</b>	<b>WEICHKÄSE ROLLE NATUR 65% 7x250G Coburg</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Coburger</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46003086</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Weichkäse, Doppelrahmstufe, ca. 65% Fett i. Tr., laktosefrei (Laktosegehalt &lt; 0,1g / 100g), VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	7 x 250
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	bedruckter Aluminium-Kaschierverbund
<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>	Milchwerke Oberfranken West eG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, ISO 50001:2011
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	blau-weiß bedr. Karton „Coburger Käsespezialitäten“
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern zw. +2 °C und +8 °C, frei von Fremdgerüchen
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtiger Hilfsstoff)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1621 / 392
<b>Fett</b>	
gesamt	37,00
gesättigte Fettsäuren	24,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
<b>Eiweiß</b>	14,80
<b>Salz</b>	1,50

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
<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 Milch
<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>		
	ja	nein

<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
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	Äußeres: Rollenform mit Camembertschimmel überzogen; Inneres: blassgelber Teig mit unregelmäßig verteilter Lochbildung
Geruch	mild, leicht säuerlich
Geschmack	mild, leicht säuerlich
Konsistenz	langer, geschmeidiger Teig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
§ 64 LFGB	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	