

<b>Artikel</b>	<b>RUBIUS WÜRZIG 55% 6x180G St. Mang</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>St. Mang</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>46003102</b>		
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Weichkäse mit Rotkultur Rahmstufe, 55 % Fett i.Tr., laktosefrei &lt; 0,1g</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	6 x 180		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Folienpackung		
<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: Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	+2 °C bis +8 °C		
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, Kochsalz, Farbstoffe: E160a Carotin, E160c Paprikaextrakt; mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1314 / 317		
<b>Fett</b>			
gesamt	27,00		
gesättigte Fettsäuren	18,00		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	0,50		
davon Zucker	0,50		
<b>Eiweiß</b>	18,00		
<b>Salz</b>	1,80		
<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 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 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

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	Äußeres: weiß-orange Oberfläche, trocken bis leicht feucht, leichter Milchsimmel; Inneres: einzelne Bruch- und Gärlöcher, je nach Reifegrad leichter Kern bis durchgereift, leicht glänzend bis glänzend
Geruch	leicht aromatischer bis würziger Geruch
Geschmack	aromatisch bis würzig, leicht säuerlich möglich
Konsistenz	cremig-weich, leichter Kern möglich

**Mikrobiologische Daten** § 64 LFGB

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