

Artikel	GRAND NOIR 60% CA. 2,5KG
Marke (Eigenmarke)	GRAND NOIR
Artikelnummer	46003108
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Weichkäse, 60% Fett i. Tr., laktosefrei < 0,1g
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	Wachsüberzug
Verpackungsmaterial	Wachs
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 1 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	1513 / 366
Fett	
gesamt	34,00
gesättigte Fettsäuren	22,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
Eiweiß	15,00
Salz	2,40

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		pasteurisierte Milch
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 Verzehrfertig, Wachsüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: umhüllt mit schwarzen Wachs erkennbare Durchlöcherung für das Pilzwachstum, mit zunehmendem Alter kann sich zwischen Käseoberfläche und Wachsschicht Feuchtigkeit bilden; Inneres: weißer bis gelblicher Farbton, Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen
Geruch	mild-würzig bis würzig
Geschmack	mild-würzig bis würzig
Konsistenz	geschmeidig, cremig

Mikrobiologische Daten § 64 LFGB; ISO

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)	