

Artikel	HIRTENKÄSE 45% 12x200G PCK. GAZI
Marke (Eigenmarke)	GAZI
Artikelnummer	46003116
Artikelbeschreibung	Käse in Salzlake gereift, 45% Fett i. Tr., VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert
Abpackung / Nettogewicht	1 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Oberfolie: farbig bedruckt; Unterfolie: transparent mit 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	garmo AG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Display-Wellpappkarton, farbig bedruckt (enthält 12 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C
Zutatenliste	pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1065 / 257
Fett	
gesamt	20,50
gesättigte Fettsäuren	13,90
Kohlenhydrate	
gesamt	0,60
davon Zucker	0,60
Eiweiß	17,80
Salz	2,80

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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, für gleichbleibende Frische und Qualität, den Käse innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen verzehren.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton; Inneres: unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton
Geruch	leicht säuerlich
Geschmack	leicht säuerlich, salzig
Konsistenz	cremig fester Teig, schnittfest
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	10.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	1.000 KbE/g