

Artikel	HIRTENKÄSE 45% 1,6KG BLOCK Gazi
Marke (Eigenmarke)	GAZI
Artikelnummer	46003123
Artikelbeschreibung	Käse in Salzlake gereift, 45% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.6
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	transparente Folie, vakuumiert, mit Schmucketikett farbig
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)	Wellpappkarton weiß m. Deklarationsetikett (enthält 3 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C
Zutatenliste	pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	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
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		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

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/0,1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	1.000 KbE/g