

Artikel	OBAZDA 60% 6x125G Alpenhain		
Marke (Eigenmarke)	Alpenhain		
Artikelnummer	46003299		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Obazda g.g.A., Käsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt, VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert		
Abpackung / Nettogewicht	6 x 125		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g		
Direktverpackung	Becher		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Displaykarton		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +8 °C		
Zutatenliste	53 % CAMEMBERT, RAHM, BUTTER, FRISCHKÄSE, Zwiebeln, Salz, Gewürze, Kümmel		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	1357 / 328		
Fett			
gesamt	29,00		
gesättigte Fettsäuren	19,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	3,00		
davon Zucker	1,50		
Eiweiß	13,00		
Salz	1,70		
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		Camembert, Rahm, Butter, Frischkäse
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

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	hellorange, mit Käsestückchen Zwiebeln und z. T. Kümmel
Geruch	würzig - aromatisch, leicht käsig, nach Zwiebel, Paprika, leicht nach Kümmel
Geschmack	würzig - aromatisch, leicht käsig, nach Zwiebel, Paprika, leicht nach Kümmel
Konsistenz	streichfähig

Mikrobiologische Daten

PC-Agar; Rebecca Agar; § 64 LFGB; ISO

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	max. 10e5 / g
Escherichia coli (KbE/g)	max. 10 ² / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 10 ² / g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 10 ² / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	