

Artikel	SCHMELZKÄSE 20% 3,5KG EIMER Etelser
Marke (Eigenmarke)	Etelser
Artikelnummer	46004014
Artikelbeschreibung	Schmelzkäsezubereitung 20% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3.5
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Eimer
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Etelser Käsewerk GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerbedingungen: 2 - 8 °C
Zutatenliste	KÄSE (mit Farbstoff E160a Carotin), Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, Schmelzsalze: E339 Natriumphosphat, E452 Polyphosphate, E450 Diphosphat; natürliches Käsearoma (enthält MILCH), Speisesalz
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	650 / 155
Fett	
gesamt	6,60
gesättigte Fettsäuren	4,40
Kohlenhydrate	
gesamt	6,80
davon Zucker	6,80
Eiweiß	17,00
Salz	0,90
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		Käse, Süßmolkenpulver
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	blass-gelb bis weiß
Geruch	feiner cremiger milder Käsegeruch
Geschmack	feiner cremiger milder Käsegeschmack
Konsistenz	einheitlich glatter Teig, streichart

Mikrobiologische Daten

ASU

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10.000 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 KBE/g
Hefen (KbE/g)	< 100 KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	negativ
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KBE/g