

<b>Artikel</b>	<b>SMK 3 FACH SORTIMENT 60x20G Bayernland</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bayernland</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46004035</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Sortiment aus Schmelzkäsezubereitungen in den Sorten Kräuter, Sahne und Frühstückshappen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	60 x 20
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Portionspackung
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Bayernland eG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	Zutaten Sorte Kräuter: 30% KÄSE, MOLKENERZEUGNIS, Wasser, BUTTER, MILCHEIWEISS, Schmelzsalze: E450 Diphosphate, E452 Polyphosphate, E341 Calciumphosphat; Zwiebeln, Speisesalz, Kräuter, Knoblauch, natürliches Aroma. Verwendete Labsorte: mikrobiell und/oder tierisch. Zutaten Sorte Sahne: 29% KÄSE, MOLKENERZEUGNIS, BUTTER, Wasser, Schmelzsalze: E452 Polyphosphate, E450 Diphosphate; MILCHEIWEISS. Verwendete Labsorte: mikrobiell und/oder tierisch. Zutaten Sorte Frühstückshappen: 45% KÄSE, MOLKENERZEUGNIS, Wasser, Schmelzsalze: E452 Polyphosphate, E450 Diphosphate, E339 Natriumphosphat; modifizierte Stärke. Verwendete Labsorte: mikrobiell und/oder tierisch.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	907 / 218
<b>Fett</b>	
gesamt	15,90
gesättigte Fettsäuren	10,30
<b>Kohlenhydrate</b>	

gesamt	7,30
davon Zucker	7,20
<b>Eiweiß</b>	11,30
<b>Salz</b>	2,70

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen		x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Käse, Molkenprodukt, Butter, Milcheiweiß
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte</b>		x	

## Erzeugnisse

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

## Ernährungsformen

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	homogen, sortentypisch mit mit Sichtkräutern, einfarbig matt gelb oder gelblich
Geruch	typisch, der Sorte entsprechend
Geschmack	typisch, nach Käse und der Sorte entsprechend
Konsistenz	streichfähig

## Mikrobiologische Daten

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