

Artikel	SMK SORTIMENT 30% 6x36x20G Hofmeister
Marke (Eigenmarke)	Hofmeister
Artikelnummer	46004053
Artikelbeschreibung	Sortiment aus Schmelzkäsezubereitungen (Sorten Natur, Champignon, Kräuter, Schnittlauch, Pikant), 30% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	216 x 20
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Alufolie
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Unterkartons à 36x20g)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Natur: 48% KÄSE, Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, Schmelzsalze: E339 Orthophosphat, E452 Polyphosphat. Zutaten Sorte Champignon: 48% KÄSE, Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, Schmelzsalze: E339 Orthophosphat, E452 Polyphosphat; Champignons. Zutaten Sorte Kräuter: 48% KÄSE, Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, Schmelzsalze: E339 Orthophosphat, E452 Polyphosphat; Kräuter. Zutaten Sorte Schnittlauch: 48% KÄSE, Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, Schmelzsalze: E339 Orthophosphat, E452 Polyphosphat; Schnittlauch. Zutaten Sorte Pikant: 47% KÄSE, Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, 5% Paprika-/Gurken-Relish (Paprika, Gurken, Zucker, Zwiebeln, Branntweinessig, Tomatenmark), Schmelzsalze: E339 Orthophosphat, E452 Polyphosphat
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	784 / 188
Fett	
gesamt	12,00

gesättigte Fettsäuren	7,90
Kohlenhydrate	
gesamt	7,00
davon Zucker	7,00
Eiweiß	13,00
Salz	2,30

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
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	hellgelb/hellorange, beigegebene Lebensmittel punktuell sichtbar
Geruch	würzig pikant
Geschmack	würzig pikant
Konsistenz	geschmeidig, cremig
Mikrobiologische Daten	
§ 64 LFGB	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	neg. / 1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	neg. / 1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	