

<b>Artikel</b>	<b>SMK CHESTER 45% 2KG BLOCK Bayernland</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Bayernland</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46004100</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schmelzkäse Chester, mind. 45% Fett i. Tr., wärmebehandelt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Alufolie
<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, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C
<b>Zutatenliste</b>	50% CHESTER, Wasser, BUTTER, MILCHEIWEISS, Schmelzsalze: E331 Natriumcitrat, E452 Polyphosphate, E339 Natriumphosphat; Speisesalz, Farbstoff: E160c Paprikaextrakt. Verwendete Labsorte: mikrobiell und/oder tierisch
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1267 / 305
<b>Fett</b>	
gesamt	25,00
gesättigte Fettsäuren	16,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	20,00
<b>Salz</b>	4,50

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

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
<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	Chester, 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 Erzeugnisse</b>	x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	
<b>Zusatzstoffe</b>	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	X
<b>chininhaltig</b>	X
<b>coffeinhaltig</b>	X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	X
<b>geschwärzt</b>	X
<b>geschwefelt</b>	X
<b>gewachst</b>	X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X
<b>mit Aromastoffen</b>	X
<b>mit Azofarbstoffen</b>	X
<b>mit Emulgatoren</b>	X
<b>mit Farbstoff</b>	X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	X
<b>mit Konservierungsstoff</b>	X
<b>mit Nitrat</b>	X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	X
<b>mit Phosphat</b>	X
<b>mit Süßholzextrakt</b>	X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	X
<b>taurinhaltig</b>	X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei		X

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig und zur weiteren Verarbeitung
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	gleichmäßig rötliche Farbe
Geruch	typisch, rein
Geschmack	typisch, rein, nach Käse
Konsistenz	schnittfähig
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
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)	