

<b>Artikel</b>	<b>SMK MIX 30% 3-FACH SORT. 48x20G Etelser</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Etelser</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46004116</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schmelzkäsezubereitung 30% Fett i. Tr., Mischkarton: 12x Delikat, 12x Champignon und 24x Kräuter</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	48 x 20
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	PS-Portionsschale m. Alu-Platine
<b>Verpackungsmaterial</b>	PS, Aluminium
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Etelser Käsewerk GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 12 Kartons à 48 x 20g)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Lagerbedingungen: 4 - 8 °C
<b>Zutatenliste</b>	KÄSE 50% (weitere Zutat: Farbstoff: Carotin), Wasser, SÜSSMOLKENPULVER, Champignon (nur Sorte Champignon), BUTTER, Schmelzsalze: E339 Natriumphosphat, E452 Polyphosphate; Speisesalz, Kräuter+Gewürze (nur Sorte Kräuter), Mischpilze (nur Sorte Champignon)
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	784 / 188
<b>Fett</b>	
gesamt	11,10
gesättigte Fettsäuren	7,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	4,80
davon Zucker	4,80
<b>Eiweiß</b>	16,80
<b>Salz</b>	1,13

## 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, Süßmolkenpulver, Butter
<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 SO<sub>2</sub></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	

## Zusatzstoffe

	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>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	

lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</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>	als Brotaufstrich
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	je nach Sorte
Geruch	je nach Sorte
Geschmack	je nach Sorte
Konsistenz	homogen
<b>Mikrobiologische Daten</b>	ASU
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1.000 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