

|   |   |                 |                     |
|---|---|-----------------|---------------------|
| <b>Artikel</b>  | <b>SMK LAKTOSEFREI 30% 48x20G Etelser</b>   |                 |                     |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>   | <b>Etelser</b>  |                 |                     |
| <b>Artikelnummer</b>  | <b>46004118</b>   |                 |                     |
| <b>Artikelbeschreibung</b>  | <b>Schmelzkäsezubereitung 30% Fett i.Tr., laktosefrei</b>   |                 |                     |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>   | 48 x 20   |                 |                     |
| <b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>                                      | g   |                 |                     |
| <b>Direktverpackung</b>   | PS-Portionsschale m. Alu-Platine  |                 |                     |
| <b>Verpackungsmaterial</b>  | PS, Aluminium   |                 |                     |
| <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>   | 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 (mit Farbstoff E160a Beta-Carotin), Wasser, Schmelzsalze: E339 Natriumphosphat, E452 Polyphosphate; BUTTER, Reisstärke, Laktase. Der Laktosegehalt ist kleiner als 0,1g pro 100g.          |                 |                     |
| <b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>                                | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Produzent   |                 |                     |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>  | 761 / 182   |                 |                     |
| <b>Fett</b>   |   |                 |                     |
| gesamt  | 10,80   |                 |                     |
| gesättigte Fettsäuren   | 7,30  |                 |                     |
| <b>Kohlenhydrate</b>  |   |                 |                     |
| gesamt  | 2,50  |                 |                     |
| davon Zucker  | 0,00  |                 |                     |
| <b>Eiweiß</b>   | 18,20   |                 |                     |
| <b>Salz</b>   | 1,20  |                 |                     |
| <b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b> |   |                 |                     |
|   | 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, 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            |
| <b>Zusatzstoffe</b>   |  |           |             |              |
|   |  | <b>ja</b> | <b>nein</b> |              |
| <b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>    |  |           |             | 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    |
| <b><u>Ernährungsformen</u></b>            |    |      |
| 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 bis weiß                |
| Geruch     | feiner cremiger Käsegeruch       |
| Geschmack  | feiner cremiger Käsegeschmack    |
| Konsistenz | einheitlich, glatt, streichfähig |

**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    |