

Artikel	FRK KRANZ ANANAS 65% 10x125G CASTELLO
Marke (Eigenmarke)	Castello
Artikelnummer	46005009
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Frischkäsezubereitung, Doppelrahmstufe im Milchanteil, mind. 65% Fett i. Tr., wärmebehandelt
Abpackung / Nettogewicht	10 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	transparente Kunststoffhaube
Verpackungsmaterial	Plastik, Folie unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Arla Foods Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	FRISCHKÄSE, 8% MANDELN, 8% kandierte Papaya (Papaya, Rohrzucker, Reismehl, Säureregulator: Citronensäure), 8% Ananas, 5% Ananassaftkonzentrat, Zucker, MILCHEIWEISS, Speisegelatine, Speisesalz, Zitrusfasern, Stabilisator: Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoff: Sorbinsäure
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1330 / 320
Fett	
gesamt	25,00
gesättigte Fettsäuren	13,00
Kohlenhydrate	
gesamt	16,00
davon Zucker	15,00
Eiweiß	8,30
Salz	0,58

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		Frischkäse, Milcheiweiß
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Mandeln
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. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Frischkäsering mit Ananasstückchen verfeinert, mit Mandel- und Papayastückchen dekoriert
Geruch	nach Mandeln und Papaya
Geschmack	süßlich, vollmundig und fruchtig-frisch
Konsistenz	schnittfest mit gleichmäßig verteilten Mandel- und Papayastückchen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	n. a.
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	