

Artikel	FRK NATUR 70% 10x200G MinusL
Marke (Eigenmarke)	MinusL
Artikelnummer	46005057
Artikelbeschreibung	laktosefreier Frischkäse Doppelrahmstufe, wärmebehandelt (Laktose < 0,1 g / 100 g)
Abpackung / Nettogewicht	10 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	PP-Schale m. Aluminiumfolie, PET-Wiederverschluss-Deckel
Verpackungsmaterial	PP, Aluminium, PET
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe, Laktase, Salz
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch, § 64 LFGB
Energie (kJ / kcal)	1020 / 247
Fett	
gesamt	23,50
gesättigte Fettsäuren	16,40
Kohlenhydrate	
gesamt	2,90
davon Zucker	2,90
Eiweiß	5,60
Salz	0,60

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
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	milchigweiß bis rahmgelb, glänzend
Geruch	frisch, rein, leicht milchsäuerlich, milchig
Geschmack	frisch, rein, leicht salzig, leicht feinsäuerlich, leicht süß
Konsistenz	glatt, streichfähig, cremig

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 000 KbE / g
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 100 KbE / g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 100 KbE / g