

Artikel	FRK SORTIMENT 3x20x18G Bresso
Marke (Eigenmarke)	Bresso
Artikelnummer	46005085
Artikelbeschreibung	Bresso Frischkäsezubereitungen, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt, Sortiment in den Sorten: Kräuter aus der Provence, Tomate & Basilikum und "Der Cremige", "Ohne Gentechnik" gem. des deutschen EG-Gentechnik Durchführungsgesetzes
Abpackung / Nettogewicht	60 x 18
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Portionspackung
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Lieferant: Savencia Fromage & Dairy Deutschland GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Sorte Kräuter der Provence: FRISCHKÄSE, BUTTER, CRÈME FRAÎCHE, Kräuter, Stärke, Gewürze, Speisesalz, natürliche Aromen. Zutaten Sorte Tomate & Basilikum: FRISCHKÄSE, BUTTER, CRÈME FRAÎCHE, Tomaten (14%), Wasser, Kirschtomaten (4%), getrocknete Tomaten, Basilikum, Speisesalz, Zucker, Stärke, Pfeffer, Farbstoff: Paprikaextrakt; natürliches Aroma. Zutaten Sorte "Der Cremige": FRISCHKÄSE, CRÈME FRAÎCHE, BUTTER, Speisesalz, MOLKENEIWEISS
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	952 / 230
Fett	
gesamt	20,70
gesättigte Fettsäuren	13,70
Kohlenhydrate	

gesamt	3,90
davon Zucker	3,10
Eiweiß	7,10
Salz	1,13

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, Crème fraîche, Butter, Molkeneiweiß
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		x	

Erzeugnisse

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

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

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