

Artikel	LANDFRISCHKÄSE SCHNITTLAUCH 20% 6x200G
Marke (Eigenmarke)	Schärdinger
Artikelnummer	46005096
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Cottage Cheese 20 % Fett i. Tr., mit Schnittlauch, aus pasteurisierter Milch
Abpackung / Nettogewicht	6 x 200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Becher mit Aluplatine
Verpackungsmaterial	PS (Polystyrol), Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Berglandmilch eGen
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Tray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	ungeöffnet, gekühlt bei max. 3-7 °C lagern
Zutatenliste	COTTAGE CHEESE, Salz, Schnittlauch, Zwiebel. Nicht deklarationspflichtige Zutaten: mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	405 / 97
Fett	
gesamt	4,50
gesättigte Fettsäuren	2,90
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	3,00
Eiweiß	11,00
Salz	0,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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	Cottage Cheese
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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	Käse zum Löffeln, zum Frühstück, zur Jause, zum Verfeinern von Speisen. Nach dem Öffnen gekühlt lagern.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Äußeres: rahmig-körnige Struktur, nicht molkenlässig; Inneres: weiß bis rahmgelb, Schnittlauch sichtbar
Geruch	rein, mild säuerlich, mild salzig, sortentypisch
Geschmack	rein, mild säuerlich, mild salzig, sortentypisch
Konsistenz	weiches bis zart geschmeidiges Korn
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
externe Referenzmethode; Plattengusverfahren; 3M Petrifilm Staph Express	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 10/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 10/g