

Artikel	FRK RAHMFR. NATUR 60% 1,5KG ETELSER
Marke (Eigenmarke)	Etelser
Artikelnummer	46005129
Artikelbeschreibung	Frischkäsezubereitung 60% Fett i.Tr., wärmebehandelt
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Schale
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Etelser Käsewerk GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 8 Schalen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Lagerbedingungen: 2 - 8 °C
Zutatenliste	FRISCHKÄSE, Speisesalz
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1019 / 246
Fett	
gesamt	21,60
gesättigte Fettsäuren	14,30
Kohlenhydrate	
gesamt	2,20
davon Zucker	2,20
Eiweiß	10,40
Salz	1,00

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	

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 als Brotaufstrich

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weißlich, arteigen Frischkäse
Geruch	frisch, neutral, arteigen Frischkäse
Geschmack	frisch, neutral, arteigen Frischkäse
Konsistenz	einheitlich glatt, homogen, streichfest

Mikrobiologische Daten ASU

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10.000 KBE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KBE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 100 KBE/g
Hefen (KbE/g)	< 1.000 KBE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	negativ
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 KBE/g