

Artikel	HIRTENKÄSE 45% 800G DOSE ÖMÜR
Marke (Eigenmarke)	ÖMÜR
Artikelnummer	46006008
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Käse in Salzlake 45% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 800
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Dose farbig bedruckt, m. Ring-Pull Deckel, wiederverschließbarem Stülpedeckel
Verpackungsmaterial	Weißblechdose, innen schutzlackiert; Stülpedeckel: LDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Importeur: garmo AG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappkarton weiß - farbig bedruckt m. ausgestanzten Sichtfeldern (enthält 6 D
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Importeur
Energie (kJ / kcal)	1146 / 276
Fett	
gesamt	22,00
gesättigte Fettsäuren	14,50
Kohlenhydrate	
gesamt	1,50
davon Zucker	1,50
Eiweiß	18,00
Salz	2,70
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		pasteurisierte Kuhmilch
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

Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche hervorragend geeignet. Für gleichbleibende Frische und Qualität, den Käse in Lake aufbewahren und innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton; Inneres: unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton
Geruch	leicht säuerlich
Geschmack	leicht säuerlich, salzig
Konsistenz	cremig, schnittfester Teig

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	10.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	1.000 KbE/g