

Artikel	HALLOUMI GRILLKÄSE 43% 10x225G SIRTAKIS
Marke (Eigenmarke)	Sirtakis
Artikelnummer	46006050
Artikelbeschreibung	halbfester Schnittkäse, Grillkäse aus Zypern, mind. 43% Fett i. Tr.

Abpackung / Nettogewicht	10 x 225
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Käsestück in Folie vakuumiert, im Umkarton
Verpackungsmaterial	Folie: PET/PE; Umkarton: Vollpappe
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, farbiger Druck
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C

Zutatenliste	78% pasteurisierte KUHMLICH, 20% pasteurisierte SCHAF- und ZIGENMILCH, Speisesalz, Minze, mikrobielles Lab
---------------------	--

<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Importeur
---	---

Energie (kJ / kcal)	1335 / 321
----------------------------	------------

Fett	
gesamt	24,80
gesättigte Fettsäuren	14,90

Kohlenhydrate	
gesamt	2,50
davon Zucker	2,50

Eiweiß	22,10
---------------	-------

Salz	2,50
-------------	------

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 Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch
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

Käse für Pfanne und Grill

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: einzelner Käseblock, weiß bis elfenbeifarben mit einzelnen sichtbaren Minzpartikeln; Inneres: leichte, unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton
Geruch	minzig, mild
Geschmack	überwiegende Salznoten, schwache Minznote, nicht vorschmeckend, nach der Zubereitung
Konsistenz	schnittfest, geschlossener Teig, feste elastische Textur, quietscht zwischen den

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 10 KbE/g
Hefen (KbE/g)	10.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 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