

<b>Artikel</b>	<b>HALLOUMI GRILLKÄSE 43% 10x250G GAZI</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>GAZI</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>46006057</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>halbfester Schnittkäse mindestens 43% Fett i. Tr.</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	10 x 250		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Vakuumpackung - Oberfolie u. Unterfolie transparent - im Umkarton		
<b>Verpackungsmaterial</b>	Folie: PE/PA; Umkarton: Vollpappe		
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
<b>Hersteller</b>	Importeur: garmo AG		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappkarton weiß, farbig bedruckt		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C		
<b>Zutatenliste</b>	76% pasteurisierte KUHMLICH, 20% pasteurisierte SCHAF- und ZIEGENMILCH, Speisesalz, 1% Minze, mikrobielles Lab		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Importeur		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1328 / 320		
<b>Fett</b>			
gesamt	24,60		
gesättigte Fettsäuren	14,70		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	2,30		
davon Zucker	2,30		
<b>Eiweiß</b>	22,30		
<b>Salz</b>	2,20		
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Dinkel				x
Gerste				x
Hafer				x
Kamut				x
Roggen				x
Weizen				x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x		Kuhmilch, Schafsmilch, Ziegenmilch
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Cashewnüsse				x
Haselnüsse				x
Macadamia- oder Queenslandnüsse				x
Mandeln				x
Paranüsse				x
Pecannüsse				x
Pistazien				x
Walnüsse				x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>				x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Zusatzstoffe</b>				
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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 nach Zubereitung. Alternative zu Fleisch, eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten in der Pfanne. Nach dem Öffnen bei +4 °C bis +8 °C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: einzelner Käseblock, weiß bis elfenbeifarben mit sichtbaren Minzpartikeln; Inneres: leichte, unregelmäßige Bruchlochung, weiß bis elfenbeifarben
Geruch	mild, nach Minze
Geschmack	salzig, leicht nach Minze, Röstaromen nach der Zubereitung
Konsistenz	schnittfest, geschlossener Teig, feste elastische Testur, quietscht beim Verzehr

## 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