

Artikel	ROUGETTE GRILLKÄSE CHILI 55% 24x90G
Marke (Eigenmarke)	ROUGETTE
Artikelnummer	46006063
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Grillkäse Weichkäse Chili, 55% Fett i. Tr., wärmebehandelt, laktosefrei < 0,1g
Abpackung / Nettogewicht	24 x 90
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, Kochsalz, Chili, Paprika, Chiliextrakt, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
Energie (kJ / kcal)	1368 / 330
Fett	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	18,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
Eiweiß	19,00
Salz	1,60

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 Milch
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

Grillkäse aus der Verpackung nehmen, auf beiden Seiten mit der Gabel einstechen, auf den Rost legen und unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen. Auch geeignet zur Zubereitung in der Pfanne oder auf der Grillplatte.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres unzubereitet: gelblich mit roten Chili Stückchen, teils mit Weißschimmelspuren, leicht feucht. Inneres unzubereitet: Gelblicher Teig mit roten Chili-Stückchen (bis 2x2 mm im Durchschnitt), homogen, glatt. Äußeres zubereitet: Gebräunt, Grilloptik, teils sichtbare rote Chili-Stückchen. Inneres zubereitet: Gelblicher Teig mit roten Chili-Stückchen (bis 2x2 mm im Durchschnitt), zum Teil schattiert möglich, glatt, matt bis leicht glänzend.
Geruch	unzubereitet: leicht brandig möglich; zubereitet: Grillgeruch
Geschmack	unzubereitet: scharf, leicht säuerlich, leicht brandig möglich; zubereitet: scharf
Konsistenz	unzubereitet: leicht weicher elastischer Teig, elastische Rinde; zubereitet: Rinde

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 /g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 /g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	