

Artikel	BONIFAZ KRÄUTER 70% 1,2KG
Marke (Eigenmarke)	Bonifaz
Artikelnummer	46007010
Artikelbeschreibung	Weichkäsezubereitung mit Weißschimmel Kräuter, Doppelrahmstufe, 70% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.2
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	Alu bedruckt, beidseitig Lack
Verpackungsmaterial	OPP-/Pergament, kaschiert, bedruckt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Bergader Privatkäserei GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 2 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, Kochsalz, Milchsäurekulturen, Kräuter (0,4%), Labextrakt*, Edelschimmelkulturen. *Kälberlabenzym
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung; VDLUFA; Gaschromatographie; §64 LFGB
Energie (kJ / kcal)	1845 / 447
Fett	
gesamt	43,30
gesättigte Fettsäuren	29,90
Kohlenhydrate	
gesamt	0,30
davon Zucker	0,10
Eiweiß	14,00
Salz	1,50
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 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 Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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
Ernährungsformen		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
gentechnisch verändert		X

ist Formfleisch	x
ist Formfisch	x
Technik	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
Tiefkühlprodukt	x
unter Schutzatmosphäre verpackt	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Zubereitungshinweis	verzehrfertig
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: Von außen soll der Käse gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt sein. Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife. Inneres: Rahmgelb mit unregelmäßiger Lochung und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Kräuterstückchen.
Geruch	angenehm rein, typisch nach Kräutern, leicht säuerlich, mit zunehmenden Alter le
Geschmack	sahnig, mild aromatisch, nach feinen Kräutern schmeckend, mit zunehmendem Alter
Konsistenz	geschmeidig, cremig, schnittfähig
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	TBX-Agar, §64 LFGB
Escherichia coli (KbE/g)	10 ²
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	keine/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	keine/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg) 10,80

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg) 1,10

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)