

Artikel	BONIFAZ ZÜNFTIGE BROTZEIT 70% 1,2KG
Marke (Eigenmarke)	Bonifaz
Artikelnummer	46007013
Artikelbeschreibung	Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Rotkulturen, Paprika und Gewürzen, Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.2
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	OPP-Verbundfolie, Vignette, Banderole
Verpackungsmaterial	OPP-Verbundfolie, Banderole: Vollpappe
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)	Vollpappenkarton (enthält 2 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, Kochsalz, Käseerikulturen, Paprika (0,6%), Zwiebel (0,5%), Pfeffer schwarz (0,3%), Kümmel (0,2%), mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid*, Farbstoff: E160c Paprikaextrakt
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1826 / 442
Fett	
gesamt	43,00
gesättigte Fettsäuren	29,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,10
davon Zucker	0,10
Eiweiß	13,70
Salz	1,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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	verzehrfertig
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Äußeres: Der Käse ist außen gleichmäßig mit Weißschimmel bedeckt, die Rotkultur ist darunter sichtbar. Inneres: Leicht gelb mit Stecknadelkopf bis Haselnuskern großer unregelmäßig verteilter Lochung. Die Gewürzstückchen sind unregelmäßig im Käseteig verteilt.
Geruch	angenehm mild aromatisch, typisch nach Gewürzen sowie Rotkultur und Camembert-Sc
Geschmack	angenehm rahmig, mild säuerlich, mit leichter Schärfe, nach Gewürzen und typisch
Konsistenz	weich bis cremig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
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)	keine in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	keine in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	