

Artikel	BONIFAZ KNOBLAUCH 70% 1,2KG		
Marke (Eigenmarke)	Bonifaz		
Artikelnummer	46007040		
Artikelbeschreibung	Weichkäse mit Weißschimmel und Knoblauch, Doppelrahmstufe, 70% Fett i. Tr.		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.2		
Gebinde / Einheit (kg//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, Knoblauch (0,7%), Kräuter (0,2%) (Bärlauch), mikrobieller Labaustauschstoff		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	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		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

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, an den Rändern kann der Käse durchscheinen. Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife. Inneres: Leicht gelb, mit Stecknadelkopf bis Haselnusskern großer, unregelmäßig verteilter, Lochung. Die Kräuter- und Gewürzstückchen sind unregelmäßig im Käseteig verteilt.
Geruch	angenehm mild aromatisch, typisch nach Kräutern/Knoblauch und Camembert-Schimmel
Geschmack	angenehm rahmig, mild säuerlich und nach Kräutern und Knoblauch, mit zunehmenden
Konsistenz	weich, jedoch noch schnittfähig
<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)	