

Artikel	ALLGÄUER RAHMTORTE PFEFF. 65% 1,4KG Hofm		
Marke (Eigenmarke)	Allgäuer Rahmtorte		
Artikelnummer	46007047		
Artikelbeschreibung	Weichkäse, mit grünem Pfeffer, 65% Fett i. Tr., laktosefrei < 0,1g		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.4		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg		
Direktverpackung	Folienpackung		
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)	Karton (enthält 1 Stück)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C		
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, Pfefferkörner, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen, Reifungskulturen		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer		
Energie (kJ / kcal)	1687 / 408		
Fett			
gesamt	38,00		
gesättigte Fettsäuren	25,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	0,50		
davon Zucker	0,50		
Eiweiß	16,00		
Salz	1,70		
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, Rahm
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

verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: ganzflächig mit Weißschimmel überwachsen, leichter Schimmelabrieb bzw. leicht bräunliche Kanten möglich, Pfefferkörner können dunkel durchscheinen; Inneres: mehrere Bruch- und Gärlöcher, durchgereift, leicht glänzend bis glänzend, gleichmäßig und ausreichend verteilte Pfefferkörner
Geruch	nach Pfeffer, Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich
Geschmack	deutlich nach Pfeffer, leicht säuerlich möglich
Konsistenz	cremig, guter Schmelz

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	