

<b>Artikel</b>	<b>BURLANDER 45% CA 3KG Milram</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Milram</b>		
<b>Artikelnummer</b>	<b>46007062</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Burlander, Schnittkäse 45% Fett i. Tr., laktosefrei (Laktosegehalt &lt; 0,1 g/100 g)</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3		
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg (Wiegeartikel)		
<b>Direktverpackung</b>	Folienpackung		
<b>Verpackungsmaterial</b>			
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
<b>Hersteller</b>	DMK Deutsches Milchkontor GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 2 Stück)		
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +8 °C		
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff: Carotin; Konservierungsstoff: Natamycin (nur zur Oberflächenbehandlung)		
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1439 / 346		
<b>Fett</b>			
gesamt	27,00		
gesättigte Fettsäuren	18,60		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	0,10		
davon Zucker	0,10		
<b>Eiweiß</b>	25,00		
<b>Salz</b>	1,30		
<b>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</b>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	

<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Dinkel				x
Gerste				x
Hafer				x
Kamut				x
Roggen				x
Weizen				x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x		pasteurisierte Kuhmilch
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Cashewnüsse				x
Haselnüsse				x
Macadamia- oder Queenslandnüsse				x
Mandeln				x
Paranüsse				x
Pecannüsse				x
Pistazien				x
Walnüsse				x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>				x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>				
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>				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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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: rindenlos, überwiegend geschlossene Oberfläche; Inneres: hellgelb, große und kleine Lochung in unregelmäßiger Verteilung
Geruch	mild, aromatisch, nussig, mit leicht süsslicher Note
Geschmack	mild, aromatisch, nussig, mit leicht süsslicher Note
Konsistenz	geschmeidig, schnittfest

## Mikrobiologische Daten

DIN ISO; DIN EN ISO; ISO, § 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	10/1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000/1g
Hefen (KbE/g)	1.000/1g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg./25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg./25g
Schimmelpilze (KbE/g)	1.000/1g