

Artikel	CHEDDAR ROT 50% CA. 2,5KG		
Marke (Eigenmarke)			
Artikelnummer	46007095		
Artikelbeschreibung	roter Cheddar, Hartkäse, mind. 50% Fett i. Tr., laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1g/100g)		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)		
Direktverpackung	Vakuumpackung		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Ruwisch & Zuck GmbH & Co. KG		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 2 Stück)		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C		
Zutatenliste	MILCH, Kulturen, Salz, Lab (mikrobiell), Farbstoff: E160b Annatto		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant		
Energie (kJ / kcal)	1626 / 392		
Fett			
gesamt	32,00		
gesättigte Fettsäuren	20,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	0,00		
davon Zucker	0,00		
Eiweiß	26,00		
Salz	1,90		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		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	arttypisch und -eigen
Geruch	aromatisch
Geschmack	aromatisch
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

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