

<b>Artikel</b>	<b>EMMENTALER 45% CA. 3KG ZWICKEL Kärntner</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Kärntnermilch</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46007122</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Kärntnermilch Emmentaler, Hartkäse 45 % Fett i. Tr. aus pasteurisierter Milch, laktosefrei durch den Herstellungsprozess (Laktosegehalt &lt;0,1g/100g)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 3
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg (Wiegeartikel)
<b>Direktverpackung</b>	Kunststoffschrumpfbeutel
<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>	Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 2 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 8 °C
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1495 / 360
<b>Fett</b>	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
<b>Eiweiß</b>	27,00
<b>Salz</b>	1,20

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

<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		Milch
<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</b>		x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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	

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Verzehrfertig. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von einigen Tagen konsumieren.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	vereinzelt erbsengroße Rundlochung, Farbe: gleichmäßig, hellgelb bis elfenbeingelb
Geruch	mild aromatisch - leicht süßlich
Geschmack	mild aromatisch - leicht süßlich
Konsistenz	geschmeidig, schnittfest
<b>Mikrobiologische Daten</b>	ISO 11290-1; ISO 6579; ISO 16649-1; ISO 6888
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<= 100 KBE / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<= 100 KBE / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	