

Artikel	SMK EMENTALER 45% CA. 2KG Etelser		
Marke (Eigenmarke)			
Artikelnummer	46007129		
Artikelbeschreibung	Emmentaler-Schmelzkäsezubereitung, schnittfest 45% Fett i. Tr.		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg		
Direktverpackung	Folie bedruckt		
Verpackungsmaterial	Aluminiumfolie		
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	Etselser Käsewerk GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Bei 2-8°C		
Zutatenliste	Käse, Emmentaler 20%, Wasser, Butter, Süßmolkenpulver, Schmelzsalze (E339, E452), Speisesalz, Farbstoff Beta Carotin		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant		
Energie (kJ / kcal)	1254 / 302		
Fett			
gesamt	23,90		
gesättigte Fettsäuren	15,70		
Kohlenhydrate			
gesamt	1,20		
davon Zucker	1,20		
Eiweiß	22,90		
Salz	2,20		
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		Milch und deren Erzeugnisse
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 - zum Belegen von Brötchen oder als Zutat für die Gastronomie z. B. in Suppen, Gratins oder Fleischgerichten

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	hellgelb
Geruch	arteigen Emmentaler
Geschmack	arteigen Emmentaler
Konsistenz	geschlossen, schnittfest

Mikrobiologische Daten

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