

Artikel	CHEDDAR ROT 50% CA. 2,5KG Coburger
Marke (Eigenmarke)	Coburger
Artikelnummer	46007158
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Chester gefärbt, mind. 50% Fett i. Tr., laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1g / 100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	bedruckter Cryovac Schrumpfbeutel, Etikett
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Milchwerke Oberfranken West eG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, ISO 50001:2011
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	weiß-neutraler Karton (enthält 2 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern zw. +2 °C und +8 °C, frei von Fremdgerüchen
Zutatenliste	pasteurisierte MILCH, Speisesalz, Käseerikulturen, Farbstoff: Beta-Carotin; mikrobieller Labaustauschstoff
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1601 / 388
Fett	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	20,50
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	24,50
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
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: rindenlos, geschlossene Oberfläche, orange bis leicht rot; Inneres: orange bis leicht rot, geschlossener Teig
Geruch	schwach säuerlich bis leicht pikant
Geschmack	schwach säuerlich bis leicht pikant
Konsistenz	geschmeidiger Teig, schnittfest

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

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