

Artikel	COBURG. FRANKEND. GERÄUCH. 45% CA. 2,4KG
Marke (Eigenmarke)	Coburger
Artikelnummer	46007159
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Schnittkäse, geräuchert, mind. 45% Fett i. Tr., laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1g / 100g), VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.4
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	bedruckter Siegelrandbeutel PA/PE, Etikett
Verpackungsmaterial	PA/PE
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, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Rauch, Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtiger Hilfsstoff)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1423 / 343
Fett	
gesamt	26,50
gesättigte Fettsäuren	17,80
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	26,00
Salz	1,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden	
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Äußeres: geräucherte Randfläche, die teilweise gelocht sein kann; Inneres: mattgelb, zahlreiche unregelmäßige Lochung bis Kirschkernegröße
Geruch	mildaromatisch, nusskernartig, rauchig
Geschmack	mildaromatisch, nusskernartig, rauchig
Konsistenz	geschmeidiger und elastischer Teig, schnittfest
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
§ 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)	