

Artikel	DOLCE BIANCA 65% LAIB CA. 1,2KG Schärd
Marke (Eigenmarke)	Schärdinger
Artikelnummer	46007165
Artikelbeschreibung	Österreichischer Doppelschimmelkäse 65 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, laktosefrei (< 0,1g Laktose/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1,200
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	Alu-Auflieger, Kunststoff-Schale
Verpackungsmaterial	Kunststoff, Aluminium
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Berglandmilch eGen
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 - 6 °C) lagern.
Zutatenliste	MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Käsereikulturen (nicht deklarationspflichtig)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1650 / 399
Fett	
gesamt	37,00
gesättigte Fettsäuren	24,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	16,50
Salz	1,50

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
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	x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: geschlossener weißer Edelschimmelrasen; Inneres: weiß bis hellgelb mit einigen Bruchlöchern, spärlich durchzogen von einer blaugrünen Schimmeläderung mit einzelnen Schimmelnestern
Geruch	rahmig mild bis pikant mit feinem Pilzaroma
Geschmack	rahmig mild bis pikant mit feinem Pilzaroma
Konsistenz	cremig weich, geschmeidig
Mikrobiologische Daten	externe Referenzmethode; Koloniezählverfahren
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)	