

Artikel	BERGBARON 45% CA. 5KG Schärdinger
Marke (Eigenmarke)	Schärdinger
Artikelnummer	46007190
Artikelbeschreibung	halbharter Schnittkäse 45 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, laktosefrei (< 0,1g Laktose/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	Kunststoff-Schrumpfbeutel
Verpackungsmaterial	Kunststoff
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	ungeöffnet, gekühlt bei max. 3-8 °C lagern
Zutatenliste	MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid (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)	1438 / 346
Fett	
gesamt	26,00
gesättigte Fettsäuren	17,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	28,00
Salz	1,30

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	Für Käseplatten, Zwischenmahlzeiten und für warme Gerichte (gebackener Bergbaron). Nach dem Öffnen gekühlt lagern.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: foliengereift, rindenlos mit leicht gewölbten Plattflächen; Inneres: einfarbig, elfenbeingelb, Rundlochung von Erbs- bis Kirschgröße
Geruch	mild süßlich durch Propionsäure
Geschmack	mild süßlich durch Propionsäure
Konsistenz	schnittfest, geschmeidig
Mikrobiologische Daten	externe Referenzmethode; Plattengusverfahren; 3M Petrifilm Staph Express
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)	keine sichtbaren Kolonien