

<b>Artikel</b>	<b>MONDSEER 45% CA. 1KG Schärdinger</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Schärdinger</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46007195</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Österreichischer Schnittkäse 45% Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg (Wiegeartikel)
<b>Direktverpackung</b>	Kunststoff-Schrumpfbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Berglandmilch eGen
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 1 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	ungeöffnet, gekühlt bei max. 3-8 °C lagern
<b>Zutatenliste</b>	MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Farbstoff: Annatto Norbixin; Käsekokulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid (nicht deklarationspflichtig)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1367 / 329
<b>Fett</b>	
gesamt	25,00
gesättigte Fettsäuren	16,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
<b>Eiweiß</b>	26,00
<b>Salz</b>	1,80

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
Dinkel					x
Gerste					x
Hafer					x
Kamut					x
Roggen					x
Weizen					x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x			Milch
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
Cashewnüsse					x
Haselnüsse					x
Macadamia- oder Queenslandnüsse					x
Mandeln					x
Paranüsse					x
Pecannüsse					x
Pistazien					x
Walnüsse					x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>					x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>					x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>					
				<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>					x

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		
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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X

<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	Äußeres: getrocknete, gefärbte Oberfläche; Inneres: hellgelb, regelmäßige Bruch- und Schlitzlochung
Geruch	säuerlich würzig
Geschmack	säuerlich würzig
Konsistenz	weich, geschmeidig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	ext. Referenzmethoden; Plattengussverfahren; Prüfung; 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