

**Artikel** RAHMKÄSE 55% CA. 1KG Kärntnermilch  
**Marke (Eigenmarke)** Kärntnermilch  
**Artikelnummer** 46007331  
**Artikelbeschreibung** Kärntner Rahmkäse, Schnittkäse Typ Tilsiter 55% F.i.T. aus pasteurisierter Milch, laktosefrei durch den Herstellungsprozess (Laktosegehalt <0,1g/100g)

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 1  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** kg (Wiegeartikel)  
**Direktverpackung** Winkelschweißfolie mit Überkarton  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers  
**Hersteller** Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H.  
**Zertifizierungsstatus Hersteller** IFS Food  
**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)** Karton  
**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** kühl lagern bei bei + 4 °C - + 8 °C  
**Zutatenliste** MILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Bakterienkulturen  
**Nährwertangaben in g je 100g / ml** Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Produzent

**Energie (kJ / kcal)** 1649 / 398

**Fett**  
gesamt 34,00  
gesättigte Fettsäuren 24,00

**Kohlenhydrate**  
gesamt 0,00  
davon Zucker 0,00

**Eiweiß** 23,00

**Salz** 1,50

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

|   | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b> |           | 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    |
| <b><u>Ernährungsformen</u></b>            |    |      |
| 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 gekühlt lagern und innerhalb von einigen Tagen konsumieren.

## Sensorische Eigenschaften

|            |   |
|------------|---|
| Aussehen   | ausgeprägte Schlitzlochung mit gewaschener Naturrinde, buttergelb |
| Geruch     | rahmig würzig   |
| Geschmack  | rahmig würzig   |
| Konsistenz | schmelzend, geschmeidig   |

## Mikrobiologische Daten

ISO 11290-1; ISO 21528-2

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)         |              |
| Escherichia coli (KbE/g)              |              |
| Enterobacteriaceae (KbE/g)            | < 1KBE / g   |
| Hefen (KbE/g)                         |              |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) |              |
| Listeria monocytogenes (KbE/g)        | neg. in 25 g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g)           |              |
| Salmonella in (KbE/g)                 |              |
| Schimmelpilze (KbE/g)                 |              |