

Artikel	BLAUER NEPOMUK 55% 500G Kärntnermilch
Marke (Eigenmarke)	Kärntnermilch
Artikelnummer	46007335
Artikelbeschreibung	Blauschimmelkäse höhlengereift, Schnittkäse mit 55% Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, laktosefrei durch den Herstellungsprozess (Laktosegehalt <0,1g/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 500
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Alufolie
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 (enthält 4 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei bei + 4 °C - + 8 °C
Zutatenliste	MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen, Edelschimmelkulturen
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	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
-----------	-----------------	---------------------

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 gekühlt lagern und innerhalb von einigen Tagen konsumieren.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	ausgeprägte Schlitzlochung mit gewaschener Naturrinde, durchzogen von einer grünen bis blaugrünen Schimmeläderung, Farbe: buttergelb
Geruch	rahmig, würzig-kraftig
Geschmack	rahmig, würzig-kraftig
Konsistenz	schmelzend, geschmeidig
Mikrobiologische Daten	ISO 11290-1; ISO 6579; ISO 16649-1; ISO 6888
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<= 100 KBE / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<= 100 KBE / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	