

Artikel	KÄSEAUSSWAHL FRZ 2KG Fromi
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	46009030
Artikelbeschreibung	Sortiment verschiedener französischer Käsespezialitäten (Camembert de Normandie g.U. mind. 45%, Picandou mind. 45%, Reblochon g.U. mind. 50%, Comte g.U. mind. 50%, Munster g.U. mind. 50%, Fourme Ambert g.U. mind. 50%)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Folien- und Vakuumpackungen
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Ruwisch & Zuck GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +6 °C
Zutatenliste	Zutaten Camembert de Normandie g.U., mind. 45% Fett i. Tr.: ROHMILCH, Salz, KÄSEREIKULTUREN, Lab. Zutaten Picandou, mind. 45% Fett i. Tr.: ZIEGENMILCH, Salz, KÄSEREIKULTUREN, Lab. Zutaten Reblochon g.U., mind. 50% Fett i. Tr.: ROHMILCH, Salz, Lab, KÄSEREIKULTUREN. Zutaten Comte g.U., mind. 50% Fett i. Tr.: ROHMILCH, Salz, KÄSEREIKULTUREN, Lab. Zutaten Munster g.U., mind. 50% Fett i. Tr.: ROHMILCH, Salz, KÄSEREIKULTUREN, Lab. Zutaten Fourme Ambert g.U., mind. 50% Fett i. Tr.: MILCH, Salz, Lab, MILCHSÄUREKULTUREN, Penicillium roqueforti
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	1339 / 324
Fett	
gesamt	25,60

gesättigte Fettsäuren	17,20
Kohlenhydrate	
gesamt	0,80
davon Zucker	0,50
Eiweiß	21,00
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		Rohmilch, Milch, Ziegenmilch, Käsereikulturen, Milchsäurebakterien
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		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂

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 bei loser Abgabe an Endverbraucher	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
<u>Ernährungsformen</u>	
Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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, Rinde zum Verzehr geeignet.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	arttypisch und -eigen, dem jeweiligen Produkt entsprechend
Geruch	arttypisch und -eigen, dem jeweiligen Produkt entsprechend, aromatisch
Geschmack	arttypisch und -eigen, dem jeweiligen Produkt entsprechend, aromatisch
Konsistenz	arttypisch und -eigen, dem jeweiligen Produkt entsprechend
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	

Schimmelpilze (KbE/g)