

<b>Artikel</b>	<b>LE GOURMET SORTIMENT 2,7KG SAVENCIA FROM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>le Gourmet</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46009061</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Gastronomie Käsesortiment mit 10 französischen Marken-Käse (10 Käsepicker zur Buffet-Präsentation)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2.7
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<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>	Lieferant: Savencia Fromage & Dairy Deutschland GmbH VZ Foodervice
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	2 °C - 8 °C
<b>Subartikel</b>	<b>SAINT ALBRAY 52% 500G</b>
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisierte KUHMILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, Farbstoffe: E160a Beta-Carotin, E160e Beta-apo-8'-Carotinal in der Rinde. Kann Spuren von Schafmilch enthalten. Laktosefrei (Laktosegehalt <0,1/100g).
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1319 / 318
<b>Fett</b>	
gesamt	26,00
gesättigte Fettsäuren	81,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	21,00

**Salz** 1,50

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<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		pasteurisierte Kuhmilch
<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</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</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

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

**Mikrobiologische Daten**

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)

<b>Subartikel</b>	<b>CHAUMES 55% 500G</b>
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisierte KUH MILCH, Käseerikulturen, Speisesalz, Farbstoff: E160a Beta-Carotin in der Rinde. Laktosefrei (Laktosegehalt <0,1/100g).
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1396 / 337
<b>Fett</b>	
gesamt	29,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	19,00
<b>Salz</b>	2,20

## 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		pasteurisierte Kuhmilch
<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 SO2</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

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>		X
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>	X	
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		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
<b><u>Verwendungszweck</u></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><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>		

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)



<b>Subartikel</b>	<b>GERAMONT CLASSIC 300G</b>
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisierte KUH MILCH, SAHNE, Käsereikulturen, Speisesalz. Laktosefrei (Laktosegehalt <0,1/100g).
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1473 / 356
<b>Fett</b>	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	22,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	17,00
<b>Salz</b>	1,40

## 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		pasteurisierte Kuhmilch, Sahne
<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

## 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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X
<b><u>Verwendungszweck</u></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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## **Mikrobiologische Daten**

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)

<b>Subartikel</b>	<b>GERAMONT CREMIG-WÜRZIG 300G</b>
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisierte KUH MILCH, SAHNE, Käseerikulturen, Speisesalz. Laktosefrei (Laktosegehalt <0,1/100g).
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1325 / 320
<b>Fett</b>	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	20,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	17,00
<b>Salz</b>	1,20

## 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		pasteurisierte Kuhmilch, Sahne
<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

## 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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X
<b><u>Verwendungszweck</u></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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## **Mikrobiologische Daten**

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)



<b>Subartikel</b>	<b>FOL EPI 50% 300G</b>
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte KUHMITLICH, Speisesalz, Käsereikulturen, Lab (mikrobiell), Konservierungsstoff: E235 Natamycin (in der Rinde); Reismehl in der Rinde
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1498 / 361
<b>Fett</b>	
gesamt	29,00
gesättigte Fettsäuren	20,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	25,00
<b>Salz</b>	1,60

## 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		pasteurisierte Kuhmilch
<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

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>		X
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>	X	
<b>mit Nitrat</b>		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
<b><u>Verwendungszweck</u></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

**Zubereitungshinweis** Verzehrfertig, Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## Mikrobiologische Daten

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)

<b>Subartikel</b>	<b>CAMEMBERT LE RUSTIQUE 45% 250G</b>
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisierte KUH MILCH, Käseerikulturen, Speisesalz. Laktosefrei (Laktosegehalt <0,1/100g).
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1114 / 268
<b>Fett</b>	
gesamt	20,00
gesättigte Fettsäuren	14,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,00
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	21,00
<b>Salz</b>	1,60

## 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		pasteurisierte Kuhmilch
<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

## 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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	
gentechnisch verändert		X
<b><u>Verwendungszweck</u></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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## **Mikrobiologische Daten**

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)



<b>Subartikel</b>	<b>FRISCHKÄSE KRÄUT.+KNOBL. 70% 150G Bresso</b>
<b>Zutatenliste</b>	FRISCHKÄSE, Kräuter, Knoblauch, Speisesalz, Zwiebeln, Pfeffer. Verwendete Milchsorte: Kuhmilch. Kann Spuren von Ziegenmilch und Nüssen enthalten. Verwendete Milchsorte: Kuhmilch
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1447 / 351
<b>Fett</b>	
gesamt	34,50
gesättigte Fettsäuren	24,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	3,00
davon Zucker	2,30
<b>Eiweiß</b>	7,00
<b>Salz</b>	1,00

## 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		Frischkäse
<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 SO2</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

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	X	
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>		X
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		X



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)

<b>Subartikel</b>	<b>FRK ZIEGE 45% 150G Chavroux</b>
<b>Zutatenliste</b>	ZIEGENMILCH, Salz, Käsereikulturen. Kann Spuren von Kuhmilch enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	634 / 153
<b>Fett</b>	
gesamt	12,00
gesättigte Fettsäuren	9,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	2,50
davon Zucker	2,50
<b>Eiweiß</b>	8,70
<b>Salz</b>	1,00

## 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		Ziegenmilch
<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

## 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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei		X
glutenfrei		X
gentechnisch verändert		X
<b><u>Verwendungszweck</u></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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## **Mikrobiologische Daten**

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)



<b>Subartikel</b>	<b>SAINT AGUR 60% 125G</b>
<b>Zutatenliste</b>	Pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Käse- und Kulturen, Pénicillium Roquefortii. Laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1g/100g)
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1493 / 361
<b>Fett</b>	
gesamt	33,00
gesättigte Fettsäuren	23,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	16,00
<b>Salz</b>	2,20

## 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		pasteurisierte Kuhmilch
<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 SO2</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

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	X	
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>		X
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>		X
<b>mit Nitrat</b>		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
<b><u>Verwendungszweck</u></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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## **Mikrobiologische Daten**

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)

**Subartikel**

**RAMBOL NUSS 59% 125G**

**Zutatenliste**

KÄSE (35%), Wasser, BUTTER, WALNÜSSE (7,5%), HASELNÜSSE, MILCHEIWEISS, MAGERMILCHPULVER, Schmelzsalze: E339 Natriumphosphat, E452 Polyphosphate; Speisesalz, Verdickungsmittel: E407 Carrageen; Aroma (enthält SELLERIE und WALNÜSSE), CASHEWNÜSSE, Säureregulator: E270 Milchsäure. Kann Spuren von Eiern, Fisch, glutenhaltigem Getreide, Schafsmilch und Ziegenmilch enthalten. Verwendete Labsorte: mikrobiell.

**Nährwertangaben in g je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: analysiert

<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1310 / 316
<b>Fett</b>	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	14,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	3,10
davon Zucker	1,00
<b>Eiweiß</b>	13,00
<b>Salz</b>	2,00

**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		Käse, Butter, Milcheiweiß, Magermilchpulver

<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Aroma (enthält Walnüsse)
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	Aroma (enthält Sellerie)
<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

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x	
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		x
<b>geschwärzt</b>		x
<b>geschwefelt</b>		x
<b>gewachst</b>		x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		x
<b>mit Aromastoffen</b>	x	
<b>mit Azofarbstoffen</b>		x
<b>mit Emulgatoren</b>		x
<b>mit Farbstoff</b>		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>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		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	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	

---

Geschmack	arttypisch und -eigen
-----------	-----------------------

---

Konsistenz	arttypisch und -eigen
------------	-----------------------

---

## **Mikrobiologische Daten**

---

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)
-----------------------