

**Artikel** **GOURMET KÄSEBUFFET 1,59KG Hofmeister**  
**Marke (Eigenmarke)**  
**Artikelnummer** **46009065**  
**Artikelbeschreibung** **Mehrmarken-Mixkarton mit 6 Weichkäsesorten**

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 1.59  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** kg  
**Direktverpackung** Karton (enthält 6 Sorten)  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers  
**Hersteller** Inverkehrbringer: Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG  
**Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)**  
**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** +2 °C bis +8 °C

**Subartikel** **RUBIUS MILD 60% 180G St. Mang**  
**Zutatenliste** pasteurisierte MILCH, RAHM, mikrobielles Lab, Farbstoff: Carotin (E160a); Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen

<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1482 / 358
<b>Fett</b>	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	17,00
<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		pasteurisierte Milch, Rahm
<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>Zusatzstoffe</b>				
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
gentechnisch verändert		X

<b>ist Formfleisch</b>	x
<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</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
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	Äußeres: weiß-gelblich bis leicht orange Oberfläche, trocken, dünn mit Milchsimmel überwachsen, leicht feuchte Kanten möglich; Inneres: einzelne Bruch- und Garlöcher, je nach Reifegrad leichter Kern bis durchgereift
Geruch	mild bis leicht aromatisch
Geschmack	mild bis leicht würzig, leicht säuerlich möglich
Konsistenz	leicht weich bis cremig, leichter Kern möglich
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
§ 64 LFGB	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

### Ballaststoffe in g

---

**BetaCarotin (mg)**

---

**Calcium (mg)**

---

**Cholesterin (mg)**

---

**Eisen (mg)**

---

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

---

**Fluoride (µg)**

---

**Folsäure (µg)**

---

**Jod (µg)**

---

**Kalium (mg)**

---

**Kupfer (µg)**

---

**Magnesium (mg)**

---

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**

<b>Subartikel</b>	<b>CAMBOZOLA 70% 400G</b>
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1764 / 427
<b>Fett</b>	
gesamt	41,00
gesättigte Fettsäuren	27,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	14,00
<b>Salz</b>	1,70

## 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 Milch, Rahm
<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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X
ist Formfisch		X
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X
Tiefkühlprodukt		X
unter Schutzatmosphäre verpackt		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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## Sensorische Eigenschaften



Aussehen	Äußeres: ganzflächig mit Weißschimmel überwachsen, an den Kanten leichter Abrieb möglich; Inneres: ausreichend Blauschimmel (hauptsächlich in Stechkanälen), glänzende Schnittfläche, durchgereiftes Aussehen
Geruch	leichter Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich
Geschmack	mild würzig, leicht säuerlich möglich
Konsistenz	leicht cremig bis cremig, guter Schmelz
<b>Mikrobiologische Daten</b>	§ 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

**Ballaststoffe in g**

**BetaCarotin (mg)**

**Calcium (mg)**

**Cholesterin (mg)**

**Eisen (mg)**

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**Fluoride (µg)**

**Folsäure (µg)**

**Jod (µg)**

**Kalium (mg)**

**Kupfer (µg)**

**Magnesium (mg)**

**Mangan (µg)**

**Niacin (mg)**

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**

<b>Subartikel</b>	<b>CAMEMBERT 55% 250G</b>
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, Kochsalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1368 / 330
<b>Fett</b>	
gesamt	28,00
gesättigte Fettsäuren	18,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	19,00
<b>Salz</b>	1,90

## 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 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

## 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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X
ist Formfisch		X
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X
Tiefkühlprodukt		X
unter Schutzatmosphäre verpackt		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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: gleichmäßig mit Camembertschimmel bedecktes Käsestück, Schnittflächen leicht mit Schimmel bedeckt; Inneres: weiß bis rahmgelb, einige Bruchlöcher
Geruch	mild aromatisch, leicht pikant, ohne Fremdkomponente
Geschmack	mild aromatisch, leicht pikant, ohne Fremdkomponente
Konsistenz	Teig im gereiften Zustand geschmeidig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	§ 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

## **Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml**

**Ballaststoffe in g**

**BetaCarotin (mg)**

**Calcium (mg)**

**Cholesterin (mg)**

**Eisen (mg)**

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**Fluoride (µg)**

**Folsäure (µg)**

**Jod (µg)**

**Kalium (mg)**

**Kupfer (µg)**

**Magnesium (mg)**

**Mangan (µg)**

**Niacin (mg)**

**Phosphor (mg)**

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**

<b>Subartikel</b>	<b>HOCH-GENUSS ZARTSCHMELZ. 70% 200G</b>
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1619 / 392
<b>Fett</b>	
gesamt	38,00
gesättigte Fettsäuren	25,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	12,00
<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 Milch, Rahm
<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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X
ist Formfisch		X
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X
Tiefkühlprodukt		X
unter Schutzatmosphäre verpackt		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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: ganzflächig mit dünnem Weißschimmel überwachsen, Oberseite flaumiges Wachstum, Rand-Struktur vom Papierförmchen; Inneres: einzelne Bruchlöcher, leichter bis deutliches heller Kernbereich, glänzende Reifezone
Geruch	frisch, Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich
Geschmack	frisch säuerlich, leicht würzig
Konsistenz	cremige Reifezone, kurzer Kernbereich mit gutem Schmelz
<b>Mikrobiologische Daten</b>	§ 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

**Ballaststoffe in g**

**BetaCarotin (mg)**

**Calcium (mg)**

**Cholesterin (mg)**

**Eisen (mg)**

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**Fluoride (µg)**

**Folsäure (µg)**

**Jod (µg)**

**Kalium (mg)**

**Kupfer (µg)**

**Magnesium (mg)**

**Mangan (µg)**

**Niacin (mg)**

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**

<b>Subartikel</b>	<b>HOCH-GENUSS CREMIG-WÜRZIG 70% 200G</b>
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Farbstoff: Paprikaextrakt (E160c); Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1619 / 392
<b>Fett</b>	
gesamt	38,00
gesättigte Fettsäuren	25,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	12,00
<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 Milch, Rahm
<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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X
ist Formfisch		X
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X
Tiefkühlprodukt		X
unter Schutzatmosphäre verpackt		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

**Zubereitungshinweis** verzehrfertig

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: rötlich-Weiß bis weiß-rötlich, trocken, Oberfläche und Rand mit leichtem Weißschimmelflaum, Randbereich leicht feucht möglich; Inneres: wenige Bruchlöcher, durchgereift, leicht glänzend bis glänzend
Geruch	mild bis leicht würziger Geotrichum-Candidum-Geruch
Geschmack	mild-aromatisch bis würzig, leicht säuerlich möglich
Konsistenz	cremig bis cremig-weich, leichter Kernansatz möglich

## Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

**Ballaststoffe in g**

**BetaCarotin (mg)**

**Calcium (mg)**

**Cholesterin (mg)**

**Eisen (mg)**

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**Fluoride (µg)**

**Folsäure (µg)**

**Jod (µg)**

**Kalium (mg)**

**Kupfer (µg)**

**Magnesium (mg)**

**Mangan (µg)**

**Niacin (mg)**

**Phosphor (mg)**



---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**

<b>Subartikel</b>	<b>ROUGETTE 65% 180G</b>
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Farbstoff: Paprikaextrakt (E160c); Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1559 / 377
<b>Fett</b>	
gesamt	35,00
gesättigte Fettsäuren	23,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	15,00
<b>Salz</b>	1,70

## 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 Milch, Rahm
<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 Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	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
<b>gentechnisch verändert</b>		X
<b>ist Formfleisch</b>		X
<b>ist Formfisch</b>		X
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X
<b>Tiefkühlprodukt</b>		X
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</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

## Zubereitungshinweis

verzehrfertig

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: rötlich-weiß bis weiß-rötlich, trocken, Randbereich leicht feucht möglich, rustikale Optik möglich; Inneres: einzelne Bruch- und Garlöcher, durchgereift, leicht glänzend bis glänzend
Geruch	leicht aromatisch bis aromatischer Geotrichum-Candidum-Geruch, ganz leicht ammon
Geschmack	aromatisch-würzig, leicht säuerlich möglich
Konsistenz	cremig bis weich-cremig, guter Schmelz, leicht festere Rinde möglich

## Mikrobiologische Daten

	§ 64 LFGB
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 1.000 / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1.000 / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

**Ballaststoffe in g**

**BetaCarotin (mg)**

**Calcium (mg)**

**Cholesterin (mg)**

**Eisen (mg)**

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**Fluoride (µg)**

**Folsäure (µg)**

**Jod (µg)**

**Kalium (mg)**

**Kupfer (µg)**

**Magnesium (mg)**

**Mangan (µg)**

---

**Niacin (mg)**

---

**Phosphor (mg)**

---

**Selen (µg)**

---

**Vitamin A (µg)**

---

**Vitamin B1 (µg)**

---

**Vitamin B2 (µg)**

---

**Vitamin B6 (µg)**

---

**Vitamin B12 (µg)**

---

**Vitamin C (mg)**

---

**Vitamin D (µg)**

---

**Vitamin E (µg)**

---

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**