

Artikel	AFFINEUR WEICHKÄSESORTIMENT CA. 2,9KG
Marke (Eigenmarke)	Affineur und Schäringer
Artikelnummer	46009066
Artikelbeschreibung	Sortimentskarton bestehend aus verschiedenen Weichkäsesorten der Marken Affineur und Schäringer
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2.9
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Berglandmilch eGen
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	gekühlt bei max. 3-8 °C lagern
Subartikel	DOLCE BIANCA 65% 280G/ST. Affineur
Zutatenliste	MILCH, Salz, tierisches Lab, Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid; Käsereikulturen. Laktosefrei (< 0,1%).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1650 / 399
Fett	
gesamt	37,00
gesättigte Fettsäuren	24,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	16,50
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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
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
Ernährungsformen		
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, nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Äußeres: geschlossener weißer Edelschimmelrasen; Inneres: weiß bis hellgelb mit einigen Bruchlöchern, spärlich durchzogen von einer blaugrünen Schimmeläderung mit einzelnen Schimmelnestern
Geruch	rahmig mild bis pikant mit feinem Pilzaroma
Geschmack	rahmig mild bis pikant mit feinem Pilzaroma
Konsistenz	cremig weich, geschmeidig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
extern, Koloniezählverfahren	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/<1.000 pro g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1.000/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel

ÖSTERKRON 55% 300G/ST. Affineur

Zutatenliste

MILCH, Salz, tierisches Lab, Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid; Käsereikulturen. Laktosefrei (< 0,1%).

Nährwertangaben in g je 100g / ml

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen

Energie (kJ / kcal)	1612 / 389
Fett	
gesamt	33,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	23,00
Salz	2,00

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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: weiße, rissfreie Rinde mit Einstichstellen, z. T. mit Grün- und Weißschimmelstellen; Inneres: weiß bis hellgelb mit etlichen Bruchspalten, durchzogen von einer grünen bis blaugrünen Schimmeläderung
Geruch	würzig pikant

Geschmack	würzig pikant
Konsistenz	weichschnittig, leicht krümelig jedoch geschmeidig
Mikrobiologische Daten	extern, Koloniezählverfahren
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/<1.000 pro g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel	FRK ROLLINO MINI KRÄUTER 65% 125G Schärd
Zutatenliste	FRISCHKÄSE wärmebehandelt mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß, Salz, Petersilie, Zwiebel, Spinatpulver, Majoran, Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Konservierungsstoff: E202 Kaliumsorbat
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1293 / 313
Fett	
gesamt	29,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	4,50
davon Zucker	4,50
Eiweiß	8,30
Salz	1,25

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		Frischkäse
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: weiße bis rahmgelbe Käsemasse in Rouladenform; Inneres: spiralförmig mit Kräutern durchzogen, gleichmäßige Struktur
Geruch	rein, mild säuerlich, mild salzig, sortentypisch

Geschmack	rein, mild säuerlich, mild salzig, sortentypisch
Konsistenz	schnittfähig, glatt, cremig
Mikrobiologische Daten	extern, BP-RPF Agar, ID-Agar, YGC-Agar
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<1.000/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	<10/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	<10/g

Subartikel **FRK ROLLINO PAPRIKA 65% 125G Schäringer**

Zutatenliste FRISCHKÄSE wärmebehandelt mit erhöhtem Gehalt an Molkenprotein, 5% Paprika, Salz, Zwiebel, Konservierungsstoff: E202 Kaliumsorbat

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen

Energie (kJ / kcal) 1280 / 309

Fett
gesamt 28,00
gesättigte Fettsäuren 19,00

Kohlenhydrate
gesamt 6,10
davon Zucker 3,60

Eiweiß 8,10

Salz 1,20

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		Frischkäse
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: weiße bis rahmgelbe Käsemasse in Rouladenform, rote Innenzeichnung, mit Paprikagranulat bestreut; Inneres: spiralförmig mit einer Paprikamischung durchzogen, gleichmäßige Struktur
Geruch	rein, mild säuerlich, mild salzig, sortentypisch

Geschmack	rein, mild säuerlich, mild salzig, sortentypisch
Konsistenz	schnittfähiger, glatt-cremiger Frischkäse
Mikrobiologische Daten	extern, BP-RPF Agar, ID-Agar, YGC-Agar
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<1.000/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	<10/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	<10/g

Subartikel	CAMEMBERT 65% 250G/ST. Affineur
Zutatenliste	MILCH, Salz, tierisches Lab, Farbstoff: Paprikaextrakt; Käseinkulturen, Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid. Laktosefrei (< 0,1%).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1695 / 410
Fett	
gesamt	38,00
gesättigte Fettsäuren	24,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	17,00
Salz	1,60

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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: Oberfläche mit Weißschimmel und Rotkultur, weißer bis rahmgelber Teig; Inneres: vereinzelt leichte Bruchlochung
Geruch	herzhaft würzig
Geschmack	herzhaft würzig

Konsistenz	zart geschmeidig
Mikrobiologische Daten	extern, Koloniezählverfahren
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel	ROSSO 65% 250G/ST. Affineur
Zutatenliste	MILCH, Salz, tierisches Lab, Käseerikulturen, Gewürzextraktzubereitung (Paprikaextrakt), Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid. Laktosefrei (< 0,1%).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1624 / 393
Fett	
gesamt	37,00
gesättigte Fettsäuren	24,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	15,00
Salz	1,60

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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: weißer Edelschimmelrasen; Inneres: vereinzelt leichte Bruchlochung
Geruch	mild-pikant mit feinem Pilzaroma
Geschmack	mild-pikant mit feinem Pilzaroma

Konsistenz	zart geschmeidig
Mikrobiologische Daten	extern, Koloniezählverfahren
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel

KAISERTALER 65% 250G/ST. Affineur

Zutatenliste

MILCH, Salz, tierisches Lab, Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid; Käsereikulturen. Laktosefrei (< 0,1%).

Nährwertangaben in g je 100g / ml

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen

Energie (kJ / kcal)	1641 / 397
Fett	
gesamt	37,00
gesättigte Fettsäuren	24,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	16,00
Salz	1,60

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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: helle Oberfläche, leichter Weißschimmelanflug; Inneres: hellgelber Teig, leichte Bruchlochung
Geruch	mild würzig bis g'schmackig
Geschmack	mild würzig bis g'schmackig

Konsistenz	zart geschmeidig
Mikrobiologische Daten	extern, Koloniezählverfahren
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/<1.000 pro g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1.000/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel	WEINKÄSE 65% 250G/ST. Affineur
Zutatenliste	MILCH, Salz, tierisches Lab, Käsereikulturen, Weingeläger, Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid. Laktosefrei (< 0,1 %).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1658 / 401
Fett	
gesamt	37,00
gesättigte Fettsäuren	24,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	17,00
Salz	1,60

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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: fast schwarze Rinde mit zartem Milchschiemelanflug; Inneres: vereinzelt leichte Bruchlochung
Geruch	einzigartig fruchtig, leicht säuerlich
Geschmack	einzigartig fruchtig, leicht säuerlich

Konsistenz	zart geschmeidig
Mikrobiologische Daten	extern, Koloniezählverfahren
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel	ST. SEVERIN 55% 250G/ST. Schärddinger
Zutatenliste	MILCH, Salz, tierisches Lab, Farbstoff: E160a Beta-Carotin; Käse-reikulturen, Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid. Laktosefrei (< 0,1 %).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1433 / 346
Fett	
gesamt	30,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	19,00
Salz	1,60

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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: geschlossene Oberfläche mit gelbbrauner, trockener bis leicht klebriger Schmiere, mit leichtem Milchschiemelanflug; Inneres: hellgelb, mattglänzend, bis auf einige Bruchlöcher geschlossen
Geruch	leicht würzig bis leicht herb-pikant

Geschmack	leicht würzig bis leicht herb-pikant
Konsistenz	weichschnittig
Mikrobiologische Daten	extern, Koloniezählverfahren
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/<1.000 pro g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	

Subartikel	ROTER MÖNCH 55% 250G/ST. Affineur
Zutatenliste	MILCH, Salz, Farbstoff: E160a Beta-Carotin; tierisches Lab, Käseereikulturen, Birnenedelbrand, Festigungsmittel: E509 Calciumchlorid. Laktosefrei (< 0,1 %).
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1433 / 346
Fett	
gesamt	30,00
gesättigte Fettsäuren	19,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	19,00
Salz	1,60

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		Milch
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 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	X
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
Ernährungsformen		
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 innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: geschlossene Oberfläche mit gelbbrauner, trockener bis leicht klebriger Schmiere, mit leichtem Milchschiemelanflug; Inneres: hellgelb, mattglänzend, bis auf einige Bruchlöcher geschlossen
Geruch	würzig bis herb-pikant

Geschmack	würzig bis herb-pikant
Konsistenz	weichschnittig
Mikrobiologische Daten	extern, Koloniezählverfahren
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	