

Artikel	GOURMET KÄSEBUFFET 1,91KG Hofmeister
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	46009067
Artikelbeschreibung	Mehrmarken-Mixkarton mit 6 Käsesorten
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1,910
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Folienpackung (je Käsesorte)
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
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kartontray
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +8 °C
Zutatenliste	Zutaten St. Mang Rubius mild 60% 180g: Pasteurisierte MILCH, Kochsalz, mikrobielles Lab, Farbstoff: E160a Carotin; Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen. Zutaten Cambozola 70% 400g: Pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen. Zutaten Champignon Rahm Camembert 55% 6/6 250g: Pasteurisierte MILCH, Kochsalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen. Zutaten Champignon Hoch-Genuss zart-schmelzend 70% 200g: Pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen. Zutaten Original Illertaler 45% 500g: Pasteurisierte MILCH, Kochsalz, mikrobielles Lab, Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Zutaten Rougette Landkäse fein-würzig 65% 180g: Pasteurisierte MILCH, RAHM, Kochsalz, mikrobielles Lab, Farbstoff: E160c Paprikaextrakt; Milchsäuerungskulturen, Reifungskulturen.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	1529 / 369
Fett	
gesamt	33,00

gesättigte Fettsäuren	21,70
Kohlenhydrate	
gesamt	0,40
davon Zucker	0,40
Eiweiß	17,70
Salz	1,62

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		pasteurisierte Milch, Rahm
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
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	arteigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geruch	arteigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	arteigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Konsistenz	arteigen, der jeweiligen Sorte entsprechend
Mikrobiologische Daten	
§ 64 LFGB; ISO; L00.00-20; L00.00-55	
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. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	