

Artikel	ALPENSPEZIALITÄTEN SORT. 18 ST. Bayernl
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	46009068
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Alpen Käse-Spezialität sortiert, Portionen, Sortierung mit 9 Stück Blütenkäse 200g, 5 Stück Der Höhlenwürzige 160g und 4 Stück Schweizer Klosterkäse 160g
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3,240
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Packung
Verpackungsmaterial	unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Bayernland eG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei max. +8 °C
Zutatenliste	Zutaten Blütenkäse mind. 50% Fett i. Tr.: MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, Lab (tierisch), Blüten- und Kräutermischung (Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten, Rosenblütenblätter, Petersilie, Brennessel, Porree). Zutaten Der Höhlenwürzige mind. 52% Fett i. Tr.: MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, Lab (tierisch). Zutaten Schweizer Klosterkäse mind. 50% Fett i. Tr.: MILCH, Speisesalz, Käsereikulturen, Lab (tierisch)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant, Angabe von Durchschnittswerten
Energie (kJ / kcal)	1708 / 412
Fett	
gesamt	35,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00

davon Zucker	0,00
Eiweiß	25,00
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, Rinde von Der Höhlenwürzige und Schweizer Klosterkäse nicht zum Verzehr geeignet.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	der jeweiligen Sorte entsprechend
Geruch	aromatisch, typisch, der jeweiligen Sorte entsprechend
Geschmack	aromatisch, würzig, der jeweiligen Sorte entsprechend
Konsistenz	der jeweiligen Sorte entsprechend

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 cfu/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000 cfu/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	