

Artikel	MASCARPONE 80% 8x250G MinusL
Marke (Eigenmarke)	MinusL
Artikelnummer	46010052
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	laktosefreier Mascarpone, Frischkäse Doppelrahmstufe (Laktose < 0,1 g / 100 g)
Abpackung / Nettogewicht	8 x 250
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Becher mit Folie und Deckel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, FSSC 22000, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+2 °C bis +7 °C
Zutatenliste	SAHNE, MILCh, Laktase, Säureregulator: Citronensäure
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1636 / 397
Fett	
gesamt	41,00
gesättigte Fettsäuren	28,00
Kohlenhydrate	
gesamt	3,30
davon Zucker	1,90
Eiweiß	3,70
Salz	0,06

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		Sahne, 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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

Küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr. Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß bis elfenbeinfarben
Geruch	milchig, leicht nach gekochter Milch
Geschmack	milchig, süßlich, leicht nach gekochter Milch
Konsistenz	cremig

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	