

<b>Artikel</b>	<b>BIO RACLETTEKÄSE 45% CA. 4KG GM</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Gläserne Molkerei Wiese 7</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46012991</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Bio-Schnittkäse 45 % Fett i. Tr.</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 4
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg (Wiegeartikel)
<b>Direktverpackung</b>	Rinde
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Gläserne Molkerei GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BIO
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei max. +10 °C
<b>Zutatenliste</b>	pasteurisierte Bio MILCH, mikrobieller Labaustauschstoff, spezifische Kulturen, Meersalz
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: PV-AC
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1337 / 322
<b>Fett</b>	
gesamt	24,00
gesättigte Fettsäuren	17,00
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,10
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	25,00
<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				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 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
<b>Zusatzstoffe</b>						
					<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>					X	
<b>chininhaltig</b>						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	
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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 oder für Rcalette geeignet, Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: braune bis dunkelbraune Naturrinde, vorrangig mit Kräutersulz behandelt; Inneres: hellgelb, regelmäßige, kleine bis kirschsteingroße Lochung möglich
Geruch	aromatisch
Geschmack	rein, aromatisch, angenehm kräftig
Konsistenz	geschmeidig bis schnittfest, leicht kurz, Schmelz weichschmelzend, fein, homogen

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	max. 1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	max. 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	max. 100 KbE/g