

| | |
|--|---|
| Artikel | BIO SCHLOSSKÄSE 50% CA. 4KG GM |
| Marke (Eigenmarke) | Gläserne Molkerei Wiese 7 |
| Artikelnummer | 46012994 |
| Artikelbeschreibung | Bio-Schnittkäse 50 % Fett i. Tr. |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 4 |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | kg (Wiegeartikel) |
| Direktverpackung | Rinde |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Gläserne Molkerei GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food, BIO |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | kühl lagern bei max. +10 °C |
| Zutatenliste | pasteurisierte Bio MILCH, mikrobieller Labaustauschstoff, spezifische Kulturen, Meersalz |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: PV-AC |
| Energie (kJ / kcal) | 1369 / 336 |
| Fett | |
| gesamt | 26,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 20,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 0,70 |
| davon Zucker | 0,00 |
| Eiweiß | 24,00 |
| Salz | 0,60 |

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 | |
| <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 Verzehrfertig, Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|---|
| Aussehen | Äußeres: braune bis dunkelbraune Naturrinde, vorrangig mit Kräutersulz behandelt; Inneres: hellgelb, leichte Gärlochung möglich |
| Geruch | aromatisch |
| Geschmack | aromatisch, kräftig |
| Konsistenz | geschmeidig bis schnittfest, leicht kurz |

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 |