

Artikel	KÄSEAUSSWAHL FRANZÖSISCH 1,5KG ALBERT BAR
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	46013011
Artikelbeschreibung	Französisches Käsesortiment
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1.5
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Albert Barufe GmbH - Inverkehrbringer Manss GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	Über LP zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Bei 2-7°C
Zutatenliste	Royal CBT: Kuhmilch, Salz, Lab, Gerinnungsenzym; Delice de Bourgogne: pasteurisierte Kuhmilch, Sahne, Milchsäurebakterien, tierisches Lab; CBT Champsecret: pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Penicillium Candididum; Le Merlemont: Kuhmilch, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, Salz, Calciumchlorid, Farbstoff: Annato; La Belle Brie: Kuhmilch, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, Salz; Ziegenrolle: pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, tierisches Lab, Penicillium; Bleu d´Auvergne: pasteurisierte Milch 97,44%, Salz 2,5%, tierisches Lab 0,04%, Kalziumchlorid 0,02%, Milchsäurebakterien 0,008%, Penicilliumferment <0,001%; Carre de lést: Kuhmilch, Salz, Gerinnungsenzym, tierisches Lab
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	1347 / 325
Fett	
gesamt	27,20
gesättigte Fettsäuren	18,90
Kohlenhydrate	

gesamt	1,10
davon Zucker	0,50
Eiweiß	17,80
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		x	

Erzeugnisse

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	je nach Sorte weiß bis elfenbeinfarbig, gelbe Rinde oder blau-grün marmoriert
Geruch	arttypisch je nach Sorte
Geschmack	arttypisch je nach Sorte
Konsistenz	je nach Sorte - weich bis cremig, geschmeidig

Mikrobiologische Daten

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