

<b>Artikel</b>	<b>KÄSEAUSSWAHL FRANZÖSISCH 1,5KG ALBERT BAR</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>46013011</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Französisches Käsesortiment</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1.5
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<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>	Albert Barufe GmbH - Inverkehrbringer Manss GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	Über LP zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Bei 2-7°C
<b>Zutatenliste</b>	Royal CBT: Kuhmilch, Salz, Lab, Gerinnungsenzym; Delice de Bourgogne: pasteurisierte Kuhmilch, Sahne, Milchsäurebakterien, tierisches Lab; CBT Champsecret: pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Penicillium Candidum; 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
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1347 / 325
<b>Fett</b>	
gesamt	27,20
gesättigte Fettsäuren	18,90
<b>Kohlenhydrate</b>	

gesamt	1,10
davon Zucker	0,50
<b>Eiweiß</b>	17,80
<b>Salz</b>	1,60

## 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</b>		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)