

Artikel	HELLIM GRILLKÄSE 43% 10x250G		
Marke (Eigenmarke)	GAZI		
Artikelnummer	46060050		
Artikelbeschreibung	Schnittkäse 45% Fett i. Tr., GVO-Status "Ohne Gentechnik"		
Abpackung / Nettogewicht	10 x 250		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g		
Direktverpackung	Vakuumpackung - Oberfolie farbig bedruckt, Unterfolie transparent m. Deklaration		
Verpackungsmaterial	PETP / PE		
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	garmo AG		
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappkarton blau, farbig bedruckt		
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C		
Zutatenliste	pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Minze, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	1333 / 321		
Fett			
gesamt	25,00		
gesättigte Fettsäuren	16,70		
Kohlenhydrate			
gesamt	1,00		
davon Zucker	1,00		
Eiweiß	23,50		
Salz	2,40		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	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		pasteurisierte Kuhmilch
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

Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr nach Zubereitung. Alternative zu Fleisch, eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten in der Pfanne. Nach dem Öffnen bei +4 °C bis +8 °C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: ohne Rinde, glatte Oberfläche, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton, mit fein zerkleinerten Minzblättchen; Inneres: leichte, unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton
Geruch	typisch rein
Geschmack	typisch rein
Konsistenz	fester Teig, schnittfest

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	10.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	negativ in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	1.000 KbE/g