

|  |   |
|--|---|
| <b>Artikel</b>   | <b>HELLIM GRILLKÄSE 45% 2KG GAZI</b>  |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    | <b>GAZI</b>   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>46060051</b>   |
| <b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>               | <b>Schnittkäse, Käse für Pfanne und Grill, 45% Fett i. Tr., VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert</b>   |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>                              | 1 x 2   |
| <b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>                          | kg  |
| <b>Direktverpackung</b>                                      | transparente Folie vakuumiert m. farbigem Schmucketikett  |
| <b>Verpackungsmaterial</b>                                   | PETP/PE   |
| <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>  | garmo AG  |
| <b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>                      | IFS Food, BRC   |
| <b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>                   | Wellpappkarton weiß   |
| <b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b> | kühl lagern bei +4 °C bis +8 °C   |
| <b>Zutatenliste</b>  | pasteurisierte KUHMLICH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen   |
| <b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>                     | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Produzent   |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 1333 / 321  |
| <b>Fett</b>  |   |
| gesamt   | 25,00   |
| gesättigte Fettsäuren  | 16,70   |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |   |
| gesamt   | 1,00  |
| davon Zucker   | 1,00  |
| <b>Eiweiß</b>  | 23,50   |
| <b>Salz</b>  | 2,40  |

## 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         |             | pasteurisierte Kuhmilch |
| <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 SO<sub>2</sub></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         |             |                         |

|   |   |
|---|---|
| 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    |
| <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

Käse für Pfanne und Grill

## Sensorische Eigenschaften

|            |  |
|------------|--|
| Aussehen   | Äußeres: ohne Rinde, glatte Oberfläche, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton; 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/0,1g   |
| Listeria monocytogenes (KbE/g)        | negativ in 25g |
| Milchsäurebakterien (KbE/g)           |                |
| Salmonella in (KbE/g)                 | negativ in 25g |
| Schimmelpilze (KbE/g)                 | 1.000 KbE/g    |