

Artikel	KÄSEKUCHEN SNACK NATUR 10x70G Exquisa
Marke (Eigenmarke)	Exquisa
Artikelnummer	54000030
Artikelbeschreibung	feiner Käsekuchen, Rührkuchen mit 31% Frischkäse
Abpackung / Nettogewicht	10 x 70
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Verbundfolie aus Polyamid-Polyethylen-Polyamid
Verpackungsmaterial	unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Karwendel Werke Huber GmbH & Co.KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +6 °C bis +8 °C
Zutatenliste	FRISCHKÄSE Magerstufe, Zucker, VOLLEI, HÜHNEREIEIWEISS, Palmfett, BUTTERMILCH, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Stärke, Reisquellmehl, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Feuchthaltemittel: E420 Sorbit, E422 Glycerin; Backtriebmittel: E500 Natriumcarbonat, E450 Diphosphat; Salz, Säureregulator: E262 Natriumacetat; Säuerungsmittel: E270 Milchsäure; Emulgatoren: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren; natürliches Aroma. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1265 / 301
Fett	
gesamt	12,00
gesättigte Fettsäuren	5,60
Kohlenhydrate	

gesamt	41,00
davon Zucker	29,00
Eiweiß	7,50
Salz	0,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei, Hühnereieiweiß
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke
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		Frischkäse, Buttermilch, Süßmolkenpulver
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	länglicher Snack mit abgerundeten Ecken bestehend aus Kuchenmasse und Belag, gleichmäßig geformt, zur Mitte hin abgesenkt, glänzend, goldgelb, gebräunter Rand, feinporig
Geruch	balsamisch, typisch nach Käsekuchen, zitronig, vanillig, buttrig, frisch
Geschmack	süß, zitronig, typisch nach Käsekuchen (vanillig, buttrig, nach Rührteig)
Konsistenz	weich, saftig, formstabil

Mikrobiologische Daten

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