

Artikel	FRK CREME NATUR 1KG KAPPA		
Marke (Eigenmarke)	Kappa		
Artikelnummer	55000755		
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Friskäsezubereitung Halbfettstufe		
Abpackung / Nettogewicht	1 x 1		
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg		
Direktverpackung	Schale		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	KapPa Antipasti GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)			
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C		
Zutatenliste	DOPPELRAHMFRISCHKÄSE 59%, SPEISEQUARK (Magerstufe) 40%, Stärke, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure L(+); Säureregulator: Natriumacetate		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	906 / 219		
Fett			
gesamt	18,50		
gesättigte Fettsäuren	12,00		
Kohlenhydrate			
gesamt	3,80		
davon Zucker	3,40		
Eiweiß	8,50		
Salz	0,95		
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		Doppelrahmfrischkäse, Speisequark
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

verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	glatte und weiche Konsistenz, Farbe milchweiß
Geruch	aromatisch nach Frischkäse, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Geschmack	aromatisch nach Frischkäse, arttypisch leicht sauer, ohne Fehl- und/oder Fremdgeruch
Konsistenz	cremig

Mikrobiologische Daten

ASU § 64 LFGB, ISO Methoden

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	10 ⁵ KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 ² KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	10 ⁶ KbE/g
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	