

<b>Artikel</b>	<b>JALAPENOS FRISCHKÄSE 1KG KUGLER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>55001003</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Jalapenofrischkäsezubereitung</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 1
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Dose mit Deckel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen)
<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>	Kugler Feinkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	bei +2 °C bis +7 °C
<b>Zutatenliste</b>	78% FRISCHKÄSE, 11% Jalapenos, SAUERRAHM, Salz, Wein-Branntweinessig, Gewürze
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	969 / 234
<b>Fett</b>	
gesamt	21,80
gesättigte Fettsäuren	15,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	2,60
davon Zucker	2,50
<b>Eiweiß</b>	7,00
<b>Salz</b>	1,30

## 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				Frischkäse, Sauerrahm
<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	
<b>chininhaltig</b>							X

<b>coffeinhaltig</b>	X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	X
<b>geschwärzt</b>	X
<b>geschwefelt</b>	X
<b>gewachst</b>	X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	X
<b>mit Aromastoffen</b>	X
<b>mit Azofarbstoffen</b>	X
<b>mit Emulgatoren</b>	X
<b>mit Farbstoff</b>	X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	X
<b>mit Konservierungsstoff</b>	X
<b>mit Nitrat</b>	X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	X
<b>mit Phosphat</b>	X
<b>mit Süßholzextrakt</b>	X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	X
<b>taurinhaltig</b>	X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei		X
<b>gentechnisch verändert</b>		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	weiße homogene Frischkäsemasse mit grünen und roten Jalapenos
Geruch	pikant, mild säuerlich
Geschmack	cremig-sahnig, mild-säuerlich, pikant
Konsistenz	arttypisch

### 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)