

Artikel TK BACKCAMEMBERT 30x CA. 75G Alpenhain
Marke (Eigenmarke) Alpenhain
Artikelnummer 65002098
Artikelbeschreibung Back-Camembert, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt, VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert

Abpackung / Nettogewicht 30 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.) g
Direktverpackung Beutel
Verpackungsmaterial
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste 66% CAMEMBERT, WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze

Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1336 / 321
Fett	
gesamt	22,00
gesättigte Fettsäuren	10,00
Kohlenhydrate	
gesamt	14,00
davon Zucker	0,80
Eiweiß	16,00
Salz	1,80

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		Weizenmehl
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		Camembert
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

Entsprechend den Angaben auf der Verpackung zubereiten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Außen: orange-braune Panade, gleichmäßig paniert; Innen: weiß bis rahmgelber Käseteig, homogen
Geruch	leicht nach Paprika, mild nach Camembert, gebacken
Geschmack	leicht nach Paprika, mild nach Camembert, gebacken
Konsistenz	cremig, nicht kreidig, im Anschnitt auslaufend, knusprige Panade

Mikrobiologische Daten

Rebecca Agar/ 24h/ 37°C; § 64 LFGB; ISO

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	$\leq 1 \cdot 10^2 / g$
Enterobacteriaceae (KbE/g)	$\leq 1 \cdot 10^3 / g$
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	$\leq 1 \cdot 10^3 / g$
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	