

Artikel: **17136**
Frischa FK DR Natur 200g

 Hersteller: Karwendel Werke Huber GmbH & Co.KG
 Karwendelstraße 6-16
 86807 Buchloe / Allgäu

Version: 1

Gültig: 05.05.2022 - 04.05.2025

Allgemeine Angaben zum Artikel

Lebensmittelrechtlich verbindliche Verkehrsbezeichnung	Frischkäse, wärmebehandelt
DE Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Ist der Artikel halal zertifiziert?	nein
Veterinärnummer	DE BY 77706 EG
GTIN-Nr. (ehem. EAN-Nummer) Einzelartikel	4019300005352
GTIN-Nr. (ehem. EAN-Nummer) Karton	4019300405350

Gentechnik

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen gemäß der VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Deklaration Zutaten (FERT)

Deklaration des Zutatenverzeichnisses gemäß aktuellem deutschen und europäischen Recht inkl. deklarationspflichtiger Allergene (Allergene in Großbuchstaben).

 Zutaten **FRISCHKÄSE, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernkernmehl.**

Deklaration:

Sensorische Parameter

Aussehen	Milchig weiß bis rahmgelb glänzend, glatt
Geruch	Frisch, rein, leicht milchsäuerlich
Geschmack	Frisch, rein, leicht sahnig, leicht salzig, mild säuerlich
Gefüge / Konsistenz	Glatt, streichfähig, cremig

Nährwerte

Zur Berechnung der Nährwerte sind organische Säuren und Ballaststoffe einkalkuliert.

	pro 100 g
Energie kJ	851 kJ
Energie kcal	206 kcal
Fett	18,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,0 g
Kohlenhydrate	2,9 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	6,1 g
Salz (über Natrium)	0,60 g

Chemische und physikalische Kennzahlen

	Sollwert	min.	max.
Trockenmasse	30,0 %	28,0 %	32,0 %
Fett absolut	19,0 %	15,2 %	22,8 %
Fett i.Tr.	61,0 %	60,0 %	67,0 %
pH-Wert	4,70	4,50	4,90
NaCl (über Chlorid)	0,7 %	0,4 %	1,1 %
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff)	> 73 %		

Mikrobiologische Parameter

Enterobacteriaceae	< 100	KBE/g
Escherichia coli	< 100	KBE/g
Koagulase-positive Staphylococcen	< 100	KBE/g
Salmonellen	negativ	in 25g
Listeria monocytogenes	negativ	in 25g

Allergene

Die Angabe erfolgen gemäß der Kennzeichnungspflicht der EU-VO 1169/2011 Anhang II in der derzeit gültigen Fassung.

	im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (d.h. z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus erstellte Erzeugnisse)	nein	nein
Krebstiere und Muscheln, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein
Eier und Eierzeugnisse	nein	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	ja	nein
Schalenfrüchte (d.h. z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss etc. sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	nein	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	nein
Senf und Senferzeugnisse	nein	nein
Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ² angegeben)	nein	nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	nein	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein	nein

Ernährungsform

Das Produkt ist geeignet für:

eine vegetarische Ernährung	ja
eine vegane Ernährung	nein

Haltbarkeit/Lagerung

Mindesthaltbarkeit ab Produktionstag	90	Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	60	Tage
Lagertemperatur	+2 - +8 °C	
Verzehrsempfehlung	Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verzehren.	

Verpackung/Anlieferform

Nennfüllmenge	200 g
Verpackung / Recycling Code	PP-Becher (05), PET-Wiederverschlussdeckel (01), Aluminiumverbund-Platine C/ALU (90)

Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht den einschlägigen EU - sowie deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in ihrer jeweils gültigen Fassung. Die spezifizierten Angaben sind den üblichen produkttechnischen und natürlichen Schwankungen unterworfen.

Dieses Dokument ist EDV-technisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt vorherige Druckversionen.