

Gültig ab

12/07/20

ERP Code

88020110

Zutaten

	Prozentsätze
Cheddar rot	100 %
- pasteurisierte Milch	98.28 %
- Salz	1.70 %
- Starterkultur	<1 %
- mikrobielles Lab	<1 %
- Farbstoff (E160b(ii))	<1 %

Zutatenverzeichnis

pasteurisierte MILCH, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab, Farbstoff (E160b(ii)).

Nährwertangaben

	100 g
Energie	1702 kJ
Energie	407 kcal
Eiweiß	24.9 g
Kohlenhydrate	0.1 g
- Zucker	0.1 g
Fett	34.5 g
- Gesättigte Fettsäuren	21.6 g
Ballaststoffe	0 g
Wasser	37.5 %
Salz	1.7 g
pH	5.3

Gültig ab

12/07/20

Allergene Information

Gluten	-
Weizen	-
Roggen	-
Gerste	-
Hafer	-
Dinkel	-
Khorasan-Weizen	-
Krebstiere	-
Ei	-
Fisch	-
Erdnüsse	-
Soja	-
Milch	+
Nüsse (Schalenfrüchte)	-
Mandeln	-
Haselnüsse	-
Walnüsse	-
Cashewnüsse	-
Pekannüsse	-
Paranüsse	-
Pistazien	-
Makadamianüsse / Queenslandnüsse	-
Sellerie	-
Senf	-
Sesamsamen	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228)	-
Lupinen	-
Weichtiere	-
Laktose	+
Kakao	-
Glutamat (E620 - E625)	-
Huhn	-
Koriander	-
Mais	-
Hülsenfrüchte	-
Rindfleisch	-
Schweinefleisch	-
Karotten	-

Gültig ab

12/07/20

Microbiologische Unterlagen

Enterobacteriaceae	<1000	Kve/g
E.coli	<100	Kve/g
Coag.pos.Staphylococcen	<100	Kve/g
Hefen/Schimmel	<100000 / <5000	Kve/g
Listeria monocytogenes	neg.	/25g
Salmonella	neg.	/25g

Notes

Produkt und Prozess

Prozess	Käse konditionieren, auf Breite bringen, schneiden, unter Schutzatmosphäre verpacken und etikettieren, Kühl lagern.
Form	9x9 cm
Gewicht	6x50x20 gram
Schutzatmosphäre	CO2 / N2 (O2 < 3% während der Produktion).

Sonstige Informationen

Gentechnik	Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig nach Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.
Haltbarkeit/Einlagerung	10 Wochen bei maximal 7 °C.

Autorisation

Name	Ikbel Ben Amor
Abteilung	Q.A.

Gültig ab

12/07/20

Flowdiagram



