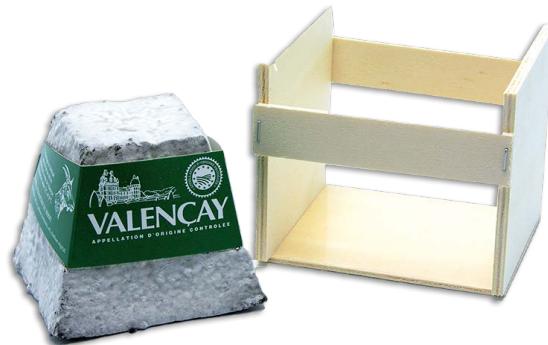


Valencay Berc.Jacq 220g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE INDRE	Reifezeit	12 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Asche zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	roh
Milchart	Ziege	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.220 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.000 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 70mm x 70mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung		EAN Nummer(EAN13)	3369640038581
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch	Produktverpackung	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.000 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.69 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
Salz	2.1 %		ZUTAT
Kulturen	0.1 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, ZIEGE)	0.1 %		ZUTAT
E153 pflanzenkohle	0.01 %		ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: SA Fromagerie Pierre Jacquin & Fils **Adresse:** 9 RTE de meusnes
36600
LA VERNELLE
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 36 233 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:
IFS: x

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	55.50 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	74.00 %	Trockenauszug	44.50 %
Fett absolut	25.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	306 Kcal	Brennwert kJ	1270 Kj	Eiweiß	19.3 g
Gesamtfett	25.00 g	gesättigte Fettsäuren	18 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	85 mg
Kohlenhydrate	<0.5 g	Zucker	0 g	Kalzium	120 mg
Salz	1.32 g	Natrium	520 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0	

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	roh
Vorreifung	

Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Tomette des Alpes 300g Fromi

Sélection Tradition Emotion. Sennereiherstellung. Ein Schnittkäse mit Naturrinde und eine Spezialität aus dem Grand Bornand-Tal im Departement Haute-Savoie. Die Schimmel auf seiner Rinde entwickeln sich je nach Jahreszeit völlig unterschiedlich (schwarze, graue, grüne, gelbe oder rote braune Schimmelflecken können sich entwickeln) – da wird im Interesse eines 100%igen Naturprodukts nicht normierend eingegriffen. Aromatischer Geschmack. Dieser Käse hat den Vorteil, relativ wenig Platz in der Käsetheke zu beanspruchen.

Produktart:	Schnittkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE HAUTE-SAVOIE	Reifezeit	30 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Natur
GVO	Nein		zum Verzehr geeignet
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
		Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.300 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.004 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 50mm x 130mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.004 kg	EAN Nummer(EAN13)	4015431066569
Etikett		Produktverpackung	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.004 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.4 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.4 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %		ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.1 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: STE COOP AGRIC PRODUCT
Adresse: 40 av d annecy
 REBLOCHON VALL 74230
 THONES FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 74 280 050 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat: FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069089

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	43.40 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	62.00 %	Trockenauszug	56.60 %
Fett absolut	30.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	358 Kcal	Brennwert kJ	1484 Kj	Eiweiß	22 g
Gesamtfett	30.00 g	gesättigte Fettsäuren	22.2 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	<0.5 g	Zucker	<0.5 g	Kalzium	626 mg
Salz	1.4 g	Natrium	551 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
absence in 25g		m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value	m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value	absence in 25g		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Ecorce de Sapin 200g

Weichkäse aus Kuhmilch der ausschließlich im Juragebirge hergestellt wird. Nach dem Formen wird der Käse von Hand mit einem Gürtel aus Fichtenrinde umbunden, diese verleiht ihm einen besonders aromatischen, vollmundigen und leicht herben Geschmack. Der Teig ist gleichmäßig und cremig. Während der 21 tägigen Reifezeit wird der Käse regelmäßig gewaschen und gedreht. Wichtig: Während der Reifung entwickelt sich eine Edelpilzflora auf dem Käse, das ist ganz natürlich und dient der Entwicklung des charakteristischen Geschmacks des Produktes. Es ist keinesfalls ein Anzeichen von Verderbnis.

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Ja
Land/Herkunftsor	FRANCE DOUBS	Reifezeit	21 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Gemischt zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	
Milchart	Kuh		pasteurisiert
lagern bei °C	4/6°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.014 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	85mm x 85mm x 41mm x 0mm
EAN Nummer(EAN13)	3324440228921		

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.014 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.014 kg

Etikett Deutsch, Französisch

Produktverpackung étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.014 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.4 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.4 %		ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.1 %		ZUTAT
Labautauschstoff	0.1 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: SA PERRIN VERMOT Adresse: Zone Artisanale
25330
CLERON
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 25 155 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x Bio Zertifikat: FR-BIO-01
IFS: x

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	53 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	73 %	Trockenauszug	47 %
Fett absolut	26.00 g	mindestens Fett i. Tr.	55.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	316 Kcal	Brennwert kJ	1308 Kj	Eiweiß	17 g
Gesamtfett	26.00 g	gesättigte Fettsäuren	15 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	2.5 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	
Salz	1.4 g	Natrium	551 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins	Staphyl ococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0			

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	

Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Selles S/Cher AOC Bask 150g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE INDRE	Reifezeit	10 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Asche
GVO	Nein		zum Verzehr geeignet
Milchart	Ziege	Milchbehandlung	roh
lagern bei °C	2/8°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettогewicht Stück	0.150 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 25mm x 85mm	EAN Nummer(EAN13)	3369640014585
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	éтикette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.030 kg)	Produktverpackung	éтикette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.030 kg)
Gesamtnettогewicht der Produktverpackung 0.030 kg			
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.4 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.2 %	FRANKREICH;DEUTSCHLAND	ZUTAT
Lab (TIERISCH, ZIEGE)	0.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
E153 pflanzenkohle	0.1 %	FRANKREICH	ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: SA Fromagerie Pierre Jacquin & Fils Adresse: 9 RTE de meusnes
36600
LA VERNELLE
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 36 233 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:
IFS: x

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	53.10 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	69.87 %	Trockenauszug	46.90 %
Fett absolut	24.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	298 Kcal	Brennwert kJ	1237 Kj	Eiweiß	19 g
Gesamtfett	24.00 g	gesättigte Fettsäuren	18 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	3.66 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	85 mg
Kohlenhydrate	1.8 g	Zucker	<0.5 g	Kalzium	127 mg
Salz	1.4 g	Natrium	551 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins	Staphylococcal enterotoxins	N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0	

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	roh
Vorreifung	
Dicklegung	

Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Gaperon Tradition La Memee 250g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE PUY-DE-DOME	Reifezeit	10 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/6°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	protection papier /paper protect./protección (0.006 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 65mm x 90mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.006 kg	EAN Nummer(EAN13)	3277591711043
Etikett	Deutsch	Produktverpackung	protection papier /paper protect./protección (0.006 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	94.65 %	FRANKREICH	ZUTAT
Knoblauch	3 %		ZUTAT
Salz	2 %		ZUTAT
Pfeffer	0.3 %		ZUTAT
Kulturen	0.05 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: societe laitiere de laqueuille **Adresse:** Laqueuille gare
63820
ST JULIEN PUY LAVEZE
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 63 370 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer: 0406.90.9700

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	53.50 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	71.33 %	Trockenauszug	46.50 %
Fett absolut	25.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	82.89 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	297 Kcal	Brennwert kJ	1231 Kj	Eiweiß	17 g
Gesamtfett	25.00 g	gesättigte Fettsäuren	17 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	1 g	Kalzium	
Salz	2 g	Natrium	787 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	

Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

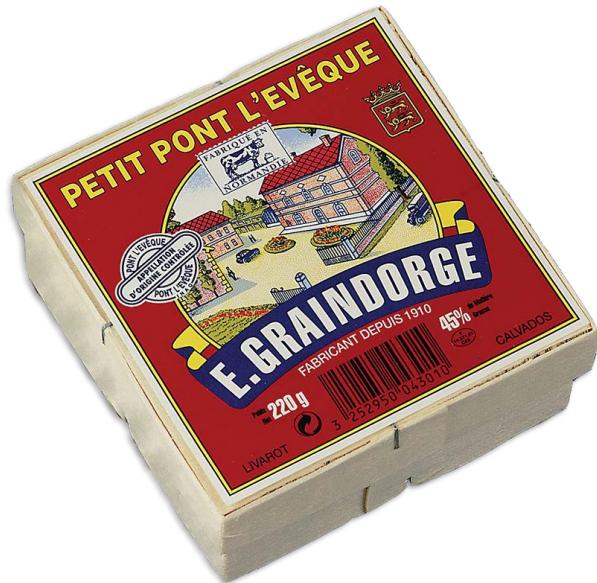
Petit Pont L'Eveque AOP 220g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE CALVADOS	Reifezeit	18 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Gemischt zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.220 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen	95mm x 95mm x 40mm x 0mm LxBxHxD
		EAN Nummer(EAN13)	3252950001256

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung
Etikett Deutsch, Englisch, Französisch

Produktverpackung


Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.3 %	FRANKREICH;DÄNEMARK;VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie de livarot - FDL **Adresse:** 42 rue du general leclerc
14140
LIVAROT
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 14 371 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x

Bio Zertifikat: FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer: 0406909700

Kanadische Zollnummer: 0406.90.9890

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	52.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.53 %	Trockenauszug	48 %
Fett absolut	23.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	82.89 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	298 Kcal	Brennwert kJ	1236 Kj	Eiweiß	22 g
Gesamtfett	23.00 g	gesättigte Fettsäuren	15 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	0.5 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	
Salz	1.6 g	Natrium	630 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins	Staphylococcal enterotoxins	N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	

Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Chabichou "Le St Heray" 150g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE DEUX-SEVRES	Reifezeit	10 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Ziege	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/6°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.150 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.008 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.005 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 60mm x 60mm
EAN Nummer(EAN13)	3288157080923		
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.013 kg		
Etikett	Deutsch, USA		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.3 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
Salz	1.5 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.1 %	FRANKREICH;DEUTSCHLAND	ZUTAT
Lab (TIERISCH, ZIEGE)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Poitou chevre SA

Adresse:

7 route de Pamproux
79800
Bougon
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 79 042 002 CE

Qualitätszertifikate:

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.33 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.10 %	Trockenauszug	49.67 %
Fett absolut	25.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	4.3
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	304 Kcal	Brennwert kJ	1260 Kj	Eiweiß	19 g
Gesamtfett	25.00 g	gesättigte Fettsäuren	19 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren	<1 g	Cholesterin	99 mg
Kohlenhydrate	0.7 g	Zucker	0 g	Kalzium	107 mg
Salz	1.2 g	Natrium	472 mg	Ballaststoffe	<1.5 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	0.22 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		$N = \text{Anzahl der analysierten Muster}$ $C = \text{Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen } m \text{ und } M \text{ liegen}$ $m = \text{Maximalwert für Bakterienanzahl}$ $M = \text{maximaler Bakterienwert über } m$
Absence in 25 g $n = 5$ $c = 0$		$m=100$ $M=1000$ $n=5$ $c=2$ indicative value	$m = 100$ $M = 1000$ $n = 5$ $c = 2$ indicative value	No detected in 25 g $n = 5$ $c = 0$		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	

Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Munster Gerome AOP LRDC 500g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE HAUT-RHIN	Reifezeit	21 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	roh
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.500 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.006 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 40mm x 150mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.006 kg	EAN Nummer(ADMINISTRAT	2841700417044
Etikett		Produktverpackung	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.006 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.17 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.8 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.01 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Maison Fischer **Adresse:** 7 rue de la grande cave
68980 BEBLENHEIM FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 68 023 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat: FR-BIO-10

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.57 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	26.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	6.8
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	365 Kcal	Brennwert kJ	1480 Kj	Eiweiß	21 g
Gesamtfett	26.00 g	gesättigte Fettsäuren	16.5 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	7.13 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1 g	Transfettsäuren		Cholesterin	50 mg
Kohlenhydrate	0.5 g	Zucker	0 g	Kalzium	330 mg
Salz	1.8 g	Natrium	709 mg	Ballaststoffe	0.5 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	roh
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	

Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Chaource LRDC 500g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE AUBE	Reifezeit	14 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	thermisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

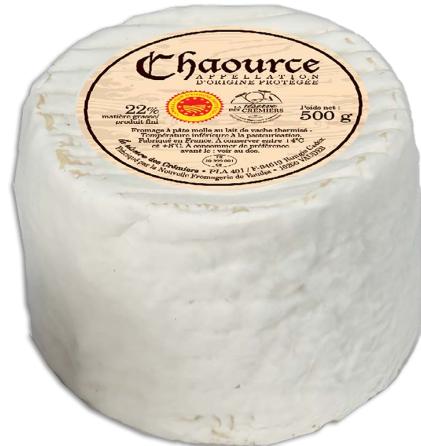
Nettogewicht Stück	0.500 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 65mm x 1000mm		
EAN Nummer(EAN13)	3700443661772		

Verpackungsmaterial der Etikette papier/paper
Verkaufseinheit sticker/etiqueta de pa
 (0.000 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung

Etikett

Produktverpackung étiquette papier/paper
 sticker/etiqueta de pa (0.000 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	96.3 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	1.4 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: nouvelle fromagerie de vaudes Adresse: grande rue
10260
VAUDES
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 10 399 001 CE

Qualitätszertifikate: IFS: x Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	56.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	71.79 %	Trockenauszug	44.00 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	48.00 %	ph-Wert	4.5
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	270 Kcal	Brennwert kJ	1120 Kj	Eiweiß	17 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	15.8 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	5.6 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.6 g	Transfettsäuren	0.5 g	Cholesterin	85 mg
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	100 mg
Salz	2 g	Natrium	787 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A	200 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	0 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	thermisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	

Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Cantal Portion 200g

Produktart:	Schnittkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE HAUTE-GARONNE	Reifezeit	30 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Natur zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/6°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.004 kg)	Artikelabmessungen	205mm x 105mm x 45mm x 0mm LxBxHxD
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.004 kg	EAN Nummer(EAN13)	3454846842008
Etikett	Englisch, Französisch, Spanisch	Produktverpackung	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.004 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.96 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.02 %		ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.02 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: LES FROMAGERIES OCCITANES Adresse: BORDE BLANCHE ZONE INDUSTRIELLE 31290 VILLEFRANCHE DE LAURAGAI FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 31 582 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069081

US Zollnummer: non

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	43.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	61.43 %	Trockenauszug	57.00 %
Fett absolut	30.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	0.00 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	372 Kcal	Brennwert kJ	1544 Kj	Eiweiß	24 g
Gesamtfett	30.00 g	gesättigte Fettsäuren	22 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.6 g	Transfettsäuren	1 g	Cholesterin	78 mg
Kohlenhydrate	1.5 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	760 mg
Salz	1.9 g	Natrium	748 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A	220 µg	Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
absence in 25g		m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value	m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value	absence in 25g		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien,

Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Langres AOP 180g LRDC

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsart	FRANCE HAUTE-MARNE	Reifezeit	15 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	thermisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.180 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 60mm x 80mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.002 kg	EAN Nummer(ADMINISTRAT	3290390010001
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien, Danois	Produktverpackung	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.79 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.1 %		ZUTAT
E160b(ii)	0.01 %		ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Schertenleib **Adresse:** 6 rue de la Laiterie
 52140 SAULXURES
 FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 52 465 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092 **US Zollnummer:**

Kanadische Zollnummer: **Japanisch Zollnummer:**

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	53.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.95 %	Trockenauszug	47.00 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	6
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	272 Kcal	Brennwert kJ	1130 Kj	Eiweiß	18.5 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	15 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	6.6 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.9 g	Transfettsäuren	0.81 g	Cholesterin	
Kohlenhydrate	1.5 g	Zucker	<0.5 g	Kalzium	
Salz	2 g	Natrium	787 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		$N = \text{Anzahl der analysierten Muster}$ $C = \text{Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen } m \text{ und } M \text{ liegen}$ $m = \text{Maximalwert für Bakterienanzahl}$ $M = \text{maximaler Bakterienwert über } m$
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		$m = 100$ $M = 1000$ $n = 5$ c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	thermisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	

Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

St Nectaire Laitier 600g

Produktart:	Halbfester Schnittkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE PUY-DE-DOME	Reifezeit	21 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Natur zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.600 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	éтикette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.005 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 35mm x 130mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.006 kg	EAN Nummer(ADMINISTRAT	3376963467684
Etikett		Produktverpackung	éтикette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.005 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.13 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.8 %		ZUTAT
MILCHsäurebakterien	1 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.02 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Societe fromagere de tauves **Adresse:** usine de la croix haute
63690
TAUVES
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 63 426 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069079

US Zollnummer: 0406.90.9700

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	68.49 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	27.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	82.89 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	340 Kcal	Brennwert kJ	1420 Kj	Eiweiß	23 g
Gesamtfett	27.00 g	gesättigte Fettsäuren	18 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	<2 g	Zucker	<1 g	Kalzium	
Salz	1.8 g	Natrium	709 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins	Staphyl ococcal enterotoxins	N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
<i>absence in 25g</i>		<i>m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value</i>	<i>m=100 ufc/g , M=1000 ufc /g indicative value</i>	<i>absence in 25g</i>		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Coulommier Tradition 400g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE SEINE-ET-MARNE	Reifezeit	28 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	
Milchart	Kuh		roh
lagern bei °C	4/8°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.400 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 30mm x 135mm		
EAN Nummer(EAN13)	3423960000144		

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit
 étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.233 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.012 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.246 kg

Etikett Deutsch, Englisch, Französisch

Produktverpackung étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.233 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.012 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.7 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: fromagerie rouzaire Adresse: 10 rue de la madeleine
77220
Tournan-en-Brie
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 77 470 002 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer: 0406.90.9890

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	56.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	70.00 %	Trockenauszug	44.00 %
Fett absolut	20.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	5.6
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	263 Kcal	Brennwert kJ	1092 Kj	Eiweiß	20 g
Gesamtfett	20.00 g	gesättigte Fettsäuren	14 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	4.9 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.4 g	Transfettsäuren	0.4 g	Cholesterin	60 mg
Kohlenhydrate	0.9 g	Zucker	0 g	Kalzium	290 mg
Salz	1.7 g	Natrium	669 mg	Ballaststoffe	<1.5 g
Vitamin A	930 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	0.15 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	roh
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	

Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Tendre bleu 400g

Produktart:	Edelpilzkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE AIN	Reifezeit	14 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Natur zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	
Milchart	Kuh		pasteurisiert
lagern bei °C	0/6°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.400 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen	LxRxHxD	110mm x 110mm x 50mm x 0mm	
		EAN Nummer(EAN13)	3480350114003

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.004 kg

Produktverpackung

Etikett Deutsch, Französisch

Produktverpackung papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	90 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	8.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.5 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.27 %	DEUTSCHLAND	ZUTAT
- Penicillium roqueforti			ZUTAT
Labautauschstoff	0.03 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: bressor sa servafrom Adresse: che du suc
01960
SERVAS
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 01 405 002 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	46.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	68.66 %	Trockenauszug	54.00 %
Fett absolut	33.00 g	mindestens Fett i. Tr.	60.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	365 Kcal	Brennwert kJ	1510 Kj	Eiweiß	16 g
Gesamtfett	33.00 g	gesättigte Fettsäuren	23 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	6.48 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.81 g	Transfettsäuren		Cholesterin	110 mg
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	380 mg
Salz	1.5 g	Natrium	590 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Brillat Savarin la Trad 500g

Produktart:	Frischkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE COTE-D-OR	Reifezeit	
Etikett	g.g.A.	Art der Rinde:	Ohne
GVO	Nein		zum Verzehr geeignet
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
lagern bei °C	2/7°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.500 kg

Gewichtsart Fest

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.025 kg) étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg)

Artikelabmessungen LxBxHxD 0mm x 0mm x 70mm x 164mm

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.026 kg

EAN Nummer(ADMINISTRAT 3292797146727

EAN Nummer() 2814672

Produktverpackung barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.025 kg) étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg)

Etikett



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	67.7 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	30 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	1.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE, Kann Spuren von SENF enthalten, Kann Spuren von SCHALENFRUCHT enthalten, Kann Spuren von SULFIT enthalten

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Jacques Delin **Adresse:** 1 PARC D ACTIVITES LA PETITE CHAMPAGNE 21640 GILLY-LES-CITEAUX FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 21 297 001 CE

Qualitätszertifikate: IFS: x **Bio Zertifikat:** FR.BIO.01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093 **US Zollnummer:** 0406909900

Kanadische Zollnummer: **Japanisch Zollnummer:**

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	49.71 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	73.10 %	Trockenauszug	50.29 %
Fett absolut	32.00 g	mindestens Fett i. Tr.	72.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	352 Kcal	Brennwert kJ	1454 Kj	Eiweiß	8 g
Gesamtfett	32.00 g	gesättigte Fettsäuren	21 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	9 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.2 g	Transfettsäuren	0 g	Cholesterin	102 mg
Kohlenhydrate	3.7 g	Zucker	2.4 g	Kalzium	73 mg
Salz	1.2 g	Natrium	472 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A		Vitamin C	0 mg	Eisen	0 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Camembert chevre 180g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Ja
Land/Herkunftsrt	FRANCE VIENNE	Reifezeit	
Etikett		Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	
Milchart	Ziege	Restlaufzeit	pasteurisiert
lagern bei °C	2/6°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.180 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 35mm x 108mm		
EAN Nummer(EAN13)	3394230110613		
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit			
fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.020 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)			
Produktverpackung			fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.020 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.024 kg		
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH		FRANKREICH	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
Salz			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Labaustauschstoff			ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Eurial

Adresse:

3 Place du champ de Foire
86220
DANGE-SAINT-ROMAIN
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 86 092 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: X
IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069082

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	53.04 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	68.00 %	Trockenauszug	46.96 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	278 Kcal	Brennwert kJ	1154 Kj	Eiweiß	19 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	15 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.8 g	Transfettsäuren	0.3 g	Cholesterin	
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	1 g	Kalzium	450 mg
Salz	1.5 g	Natrium	591 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins	Staphyl ococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g	n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	

Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Munster LRDC 200g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE HAUT-RHIN	Reifezeit	14 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	roh
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettогewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	non défini/non-specified /no definido; (0.000 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 30mm x 110mm
EAN Nummer(EAN13)	3337650004780		
Gesamtnettогewicht der Produktverpackung	0.004 kg		
Etikett	Englisch, Deutsch, Danois, Spanisch, Französisch, Italien		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.17 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.8 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.01 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Maison Fischer **Adresse:** 7 rue de la grande cave
68980 BEBLENHEIM FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 68 023 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat: FR-BIO-10

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.57 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	26.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	6.8
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	365 Kcal	Brennwert kJ	1480 Kj	Eiweiß	21 g
Gesamtfett	26.00 g	gesättigte Fettsäuren	16.5 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	7.13 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1 g	Transfettsäuren		Cholesterin	50 mg
Kohlenhydrate	0.5 g	Zucker	0 g	Kalzium	330 mg
Salz	1.8 g	Natrium	709 mg	Ballaststoffe	0.5 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	roh
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	

Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Petit Livarot AOC 250g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE CALVADOS	Reifezeit	21 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen	0mm x 0mm x 45mm x 104mm LxBxHxD
		EAN Nummer(EAN13)	3252950000853

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung
Etikett Deutsch, Englisch, Französisch

Produktverpackung


Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.99 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.3 %	FRANKREICH;DÄNEMARK;VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
E160b(ii)	0.01 %	FRANKREICH	ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie de l'ivarot - FDL **Adresse:** 42 rue du general leclerc
14140
LIVAROT
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 14 371 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x

Bio Zertifikat: FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer: 0406909700

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	53.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.95 %	Trockenauszug	47.00 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	40.00 %	ph-Wert	5
feste Milchanteile %	82.89 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	294 Kcal	Brennwert kJ	1222 Kj	Eiweiß	24 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	15 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	0.5 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	510 mg
Salz	1.6 g	Natrium	630 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins/Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	

Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Reblochon AOC LRDC 500g

Produktart:	Halbfester Schnittkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE HAUTE-SAVOIE	Reifezeit	21 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	roh
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.500 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial	non défini/non-specified /no definido; (0.060 kg)	Artikelabmessungen	0mm x 0mm x 35mm x 150mm LxBxHxD
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.060 kg	EAN Nummer(EAN13)	3337850002630

Verpackungsmaterial der non défini/non-specified /no definido; (0.060 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.060 kg

Etikett



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.60 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.19 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
E160a	0.01 %	EUROPA	ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: STE COOP AGRIC PRODUCT
REBLOCHON VALL **Adresse:** 40 av d annecy
74230
THONES
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 74 280 050 CE

Qualitätszertifikate: **Bio Zertifikat:** FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	68.87 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	27.40 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	328 Kcal	Brennwert kJ	1360 Kj	Eiweiß	19.9 g
Gesamtfett	27.40 g	gesättigte Fettsäuren	18.8 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	<0.5 g	Zucker	<0.5 g	Kalzium	
Salz	1.2 g	Natrium	472 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Chaource LRDC 250g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE AUBE	Reifezeit	14 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	thermisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	étagette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 65mm x 80mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung		EAN Nummer(EAN13)	3700443661765
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Danois	Produktverpackung	étagette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	96.5 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	1.4 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: nouvelle fromagerie de vaudes Adresse: grande rue
10260
VAUDES
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 10 399 001 CE

Qualitätszertifikate: IFS: x Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	56.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	71.79 %	Trockenauszug	44.00 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	48.00 %	ph-Wert	4.5
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	270 Kcal	Brennwert kJ	1120 Kj	Eiweiß	17 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	15.8 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	5.6 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.6 g	Transfettsäuren	0.5 g	Cholesterin	85 mg
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	100 mg
Salz	2 g	Natrium	787 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A	200 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	0 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins			N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0			

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	thermisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	

Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Fourme Ambert La Cabane 185g

Produktart:	Edelpilzkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE PUY-DE-DOME	Reifezeit	28 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Natur zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.185 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.015 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 45mm x 146mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.015 kg	EAN Nummer(EAN13)	3277590337183
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch	Produktverpackung	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.015 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2.6 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %		ZUTAT
Kulturen	0.1 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: societe laitiere de laqueuille **Adresse:** Laqueuille gare
63820
ST JULIEN PUY LAVEZE
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 63 370 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x **Bio Zertifikat:**
IFS: x

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04064090

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	70.42 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	29.00 g	mindestens Fett i. Tr.	53.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	343 Kcal	Brennwert kJ	1422 Kj	Eiweiß	20 g
Gesamtfett	29.00 g	gesättigte Fettsäuren	20 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	8.1 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.8 g	Transfettsäuren	1.1 g	Cholesterin	97 mg
Kohlenhydrate	0.5 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	500 mg
Salz	2.6 g	Natrium	1024 mg	Ballaststoffe	0.5 g
Vitamin A	167 µg	Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Bleu d'Auvergne 125g

Produktart:	Edelpilzkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE PUY-DE-DOME	Reifezeit	28 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/6°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.125 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD	124mm x 124mm x 30mm x 0mm	EAN Nummer(EAN13)	3760038272509
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.008 kg) étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg)	Produktverpackung	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.008 kg) étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg)
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.009 kg			
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Danois, Suédois		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.45 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2.5 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.03 %		ZUTAT
Kulturen	0.01 %		ZUTAT
Penicillium roqueforti	0.01 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Societe Cartry et compagnie **Adresse:** Zone industrielle du Brezet
 33 rue Newton
 63100
 CLERMONT FERRAND
 FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 63 113 081 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04064090

US Zollnummer: 0406.40.7000

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	48.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	65.75 %	Trockenauszug	52.00 %
Fett absolut	27.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	60.29 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	336 Kcal	Brennwert kJ	1395 Kj	Eiweiß	22 g
Gesamtfett	27.00 g	gesättigte Fettsäuren	21 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	6 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.74 g	Transfettsäuren	0.44 g	Cholesterin	90 mg
Kohlenhydrate	1.3 g	Zucker	0 g	Kalzium	500 mg
Salz	2.5 g	Natrium	984 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A	1.4 µg	Vitamin C		Eisen	2 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006, 1907/2006)

Vignerons Marc Gewurtz 2 - plat 0.200 kg x 8

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsland:	FRANCE HAUT-RHIN	Reifezeit	14 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	
Milchart	Kuh		pasteurisiert
lagern bei °C	2/8°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 30mm x 110mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.004 kg	EAN Nummer(EAN13)	3337650004704
Etikett	Deutsch, Danois, Französisch, Englisch, Hollandais, Spanisch, Italien	Produktverpackung	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.18 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.8 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.01 %	FRANKREICH	ZUTAT
Gewürztraminertersternschnaps	0.01 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Maison Fischer **Adresse:** 7 rue de la grande cave
68980 BEBLENHEIM FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 68 023 001 CE

Qualitätszertifikate: **Bio Zertifikat:** FR-BIO-10

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092 **US Zollnummer:** 0406909700
Kanadische Zollnummer: **Japanisch Zollnummer:**

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.57 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	26.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	6.8
feste Milchanteile %	82.89 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	365 Kcal	Brennwert kJ	1480 Kj	Eiweiß	21 g
Gesamtfett	26.00 g	gesättigte Fettsäuren	16.5 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	7.13 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1 g	Transfettsäuren		Cholesterin	50 mg
Kohlenhydrate	0.5 g	Zucker	0 g	Kalzium	330 mg
Salz	1.8 g	Natrium	709 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		<i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i>
Absence in 25 g n = 5 c = 0		<i>m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value</i>	<i>m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value</i>	<i>No detected in 25 g n = 5 c = 0</i>		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	

Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Comte Harmonie 500g

Produktart:	Hartkäse	Vegetarier	Nein		
Land/Herkunftsrt	FRANCE DOUBS	Reifezeit	300 Tage		
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Natur	zum Verzehr geeignet	Ja
GVO	Nein				
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	roh		
		Restlaufzeit			
lagern bei °C	4/8°C				

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.500 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	non défini/non-specified /no definido; (0.006 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	240mm x 100mm x 35mm x 0mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.006 kg	EAN	3292797147861
Etikett		Nummer(ADMINISTRAT	
		EAN Nummer()	2164876
		Produktverpackung	non défini/non-specified /no definido; (0.006 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.44 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	0.76 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.4 %	EUROPA	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.4 %	EUROPA; NEUSEELAND; AUSTRIA; RALIEN	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: SOCIETE DES AFFINEURS FRANC COMTOIS **Adresse:** ZAC SUR LE JURA
25690
AVOUDREY
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 25 039 003 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069089

US Zollnummer: 0406208300

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	34.45 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	53.00 %	Trockenauszug	65.55 %
Fett absolut	35.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	5.2
feste Milchanteile %	90.43 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	427 Kcal	Brennwert kJ	1771 Kj	Eiweiß	27 g
Gesamtfett	35.00 g	gesättigte Fettsäuren	23 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	9.8 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.7 g	Transfettsäuren	1.7 g	Cholesterin	106 mg
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	0 g	Kalzium	914 mg
Salz	0.76 g	Natrium	319 mg	Ballaststoffe	<1.5 g
Vitamin A	250 µg	Vitamin C		Eisen	0.5 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006, 1907/2006)

Sangle 250g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE DOUBS	Reifezeit	
Etikett		Art der Rinde:	Gemischt
GVO	Nein	Milchbehandlung	zum Verzehr geeignet
Milchart	Kuh		Ja
			pasteurisiert
Restlaufzeit			
Iagern bei °C	2/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen	200mm x 170mm x 30mm x 0mm LxBxHxD
		EAN Nummer(EAN13)	3760032450019

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit
 étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.008 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung
 0.009 kg

Etikett Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien, Danois

Produktverpackung étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.008 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.4 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.3 %	EUROPA	ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.1 %	DÄNEMARK	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Badoz Adresse: 30 rue Arago
25300
PONTARLIER
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 25 462 005 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092 US Zollnummer: 0406909900
Kanadische Zollnummer: Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	54.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	72.00 %	Trockenauszug	46.00 %
Fett absolut	25.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	5
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	308 Kcal	Brennwert kJ	1280 Kj	Eiweiß	20 g
Gesamtfett	25.00 g	gesättigte Fettsäuren	16 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	6.58 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.744 g	Transfettsäuren	0.87 g	Cholesterin	77 mg
Kohlenhydrate	<0.5 g	Zucker	0 g	Kalzium	592 mg
Salz	1.4 g	Natrium	551 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A	0.3 µg	Vitamin C	370 mg	Eisen	0.18 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	

Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Buche Ste Maure Cendree RDC

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE INDRE-ET-LOIRE	Reifezeit	10 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Natur
GVO	Nein		zum Verzehr geeignet
Milchart	Ziege	Milchbehandlung	roh
lagern bei °C	4/8°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial	non défini/non-specified /no definido; (0.024 kg)	Artikelabmessungen	204mm x 81mm x 60mm x 0mm LxBxHxD
Verkaufseinheit		EAN	3224334100008
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.024 kg	Nummer(ADMINISTRAT	
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch	Produktverpackung	non défini/non-specified /no definido; (0.024 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.49 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
Salz	1.3 %		ZUTAT
Kulturen	0.1 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, ZIEGE)	0.1 %		ZUTAT
E153 pflanzenkohle	0.01 %		ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: cloche d'or **Adresse:** av de la vallee du lys
37260 PONT DE RUAN FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 37 186 031 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:

IFS: x

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069099

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	52.34 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.10 %	Trockenauszug	47.66 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	4.9
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	274 Kcal	Brennwert kJ	1139 Kj	Eiweiß	18 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	17 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1.1 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	
Salz	1.3 g	Natrium	512 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i>		<i>Coagulase positive staphylococci</i>	<i>Staphylococcal enterotoxins</i>	<i>Staphylococcal enterotoxins</i>	
<i>Absence in 25 g n = 5 c = 0</i>	<i>Absence in 25 g n = 5 c = 0</i>		<i>m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value</i>	<i>No detected in 25 g n = 5 c = 0</i>		<i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i>

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	roh
Vorreifung	

Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Delice Herbes 500g

Produktart:	Frischkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE YONNE	Reifezeit	7 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Ohne zum Verzehr geeignet
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.500 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.028 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	165mm x 165mm x 60mm x 0mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.028 kg	EAN Nummer(ADMINISTRATOR)	3292797061273
Etikett		EAN Nummer()	2961279
		Produktverpackung	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.028 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	65.7 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	30 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kräuter	1.5 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Knoblauch		FRANKREICH	ZUTAT
- Salz		FRANKREICH	ZUTAT
- Schnittlauch		FRANKREICH	ZUTAT
- Petersilie		FRANKREICH	ZUTAT
- Pfeffer		FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.3 %	FRANKREICH	ZUTAT
MILCHsäurebakterien	1.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: fromagerie lincet Adresse: 15 rue de quennevelle
89100
SALIGNY
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 89 373 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04061050

US Zollnummer: 0406909900

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	55 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	82 %	Trockenauszug	45 %
Fett absolut	33.00 g	mindestens Fett i. Tr.	72.00 %	ph-Wert	4.5
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	340 Kcal	Brennwert kJ	1404 Kj	Eiweiß	8 g
Gesamtfett	33.00 g	gesättigte Fettsäuren	22.9 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	8.7 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.8 g	Transfettsäuren	1 g	Cholesterin	110 mg
Kohlenhydrate	2.5 g	Zucker	2 g	Kalzium	75 mg
Salz	1.3 g	Natrium	512 mg	Ballaststoffe	0.5 g
Vitamin A	300 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	0 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes			Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0			m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Saulxurois 200g

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	10 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANCE HAUTE-MARNE	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet Ja
Etikett			
GVO	Nein		
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	thermisiert
Restlaufzeit			
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD	90mm x 90mm x 40mm x 0mm		
EAN Nummer(EAN13)	3290390000026		
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)		
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.003 kg	Produktverpackung	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien, Danois		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.79 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2 %	FRANKREICH	ZUTAT
MILChsäurebakterien	0.1 %		ZUTAT
Lab ()	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
E160b(ii)	0.01 %		ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Schertenleib **Adresse:** 6 rue de la Laiterie
 52140 SAULXURES
 FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 52 465 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	57.60 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	72.00 %	Trockenauszug	42.40 %
Fett absolut	20.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	5.4
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	300 Kcal	Brennwert kJ	1240 Kj	Eiweiß	19 g
Gesamtfett	20.00 g	gesättigte Fettsäuren	12.6 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	78.3 mg
Kohlenhydrate	1.5 g	Zucker	<0.5 g	Kalzium	300 mg
Salz	2 g	Natrium	787 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	thermisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	

Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Camembert N2 LRDC 250g

Löffelgeschöpft. Original Camembert aus Rohmilch aus der Normandie, der mind. 5-mal löffelgeschöpft wird. Während der Reifung bekommt dieser Camembert dadurch einen typischen, vollaromatischen Geschmack.

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE ORNE	Reifezeit	14 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	roh
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen LxBxHxD			110mm x 110mm x 35mm x 0mm
EAN Nummer(EAN13)			3267031040833
Verpackungsmaterial <small>denon défini/non-specified /no definido; (0.019 kg)</small>			
Verkaufseinheit <small>definido; (0.019 kg)</small>			
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.019 kg	Produktverpackung	non défini/non-specified /no definido; (0.019 kg)
Etikett	Deutsch, Englisch, Spanisch, Italien		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.17 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.8 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.01 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name:	Gillot SAS	Adresse:	Le Moulin 61220 SAINT-HILAIRE-DE-BRIOUZE FRANCE
-------	------------	----------	--

Identitätskennzeichen: FR 61 402 001 CE

Qualitätszertifikate:	IFS: x	Bio Zertifikat:	FR.BIO.10
-----------------------	--------	-----------------	-----------

Zollinformationen

EU Zollnummer:	04069082	US Zollnummer:	
Kanadische Zollnummer:	0406.90.2110	Japanisch Zollnummer:	

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	54.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	69.23 %	Trockenauszug	46.00 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	282 Kcal	Brennwert kJ	1169 Kj	Eiweiß	20.4 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	13.7 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	0.5 g	Zucker	<0.5 g	Kalzium	
Salz	1.8 g	Natrium	709 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins			N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0			

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	roh
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	

Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Morbier AOC Lait Cru 220g

Produktart:	Halbfester Schnittkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE DOUBS	Reifezeit	45 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Natur
GVO	Nein		zum Verzehr geeignet
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	roh
lagern bei °C	4/6°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.014 kg)	Artikelabmessungen	230mm x 125mm x 38mm x 0mm LxBxHxD
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.014 kg	EAN Nummer(EAN13)	3324440493008
Etikett	Deutsch	Produktverpackung	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.014 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.21 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.58 %		ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.1 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %		ZUTAT
E153 pflanzenkohle	0.01 %		ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: SA PERRIN VERMOT **Adresse:** Zone Artisanale
25330
CLERON
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 25 155 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x

Bio Zertifikat: FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069099

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	46.77 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	66.81 %	Trockenauszug	53.23 %
Fett absolut	30.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	363 Kcal	Brennwert kJ	1506 Kj	Eiweiß	22 g
Gesamtfett	30.00 g	gesättigte Fettsäuren	21 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1.3 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	
Salz	1.58 g	Natrium	591 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien,

Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006, 1907/2006)

Picolin 160g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE DORDOGNE	Reifezeit	3 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Ziege	Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/7°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.160 kg	Gewichtsart	Fest
Artikelabmessungen	81mm x 81mm x 47mm x 0mm LxBxHxD		
EAN Nummer(EAN13)	3305510221806		
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.003 kg) fond de boîte carton/cardboard base/base de c (0.020 kg)		
Produktverpackung	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.003 kg) fond de boîte carton/cardboard base/base de c (0.020 kg)		
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.023 kg		
Etikett	Deutsch, Französisch, Spanisch, Italien		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.3 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
Salz	1.5 %		ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.1 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, ZIEGE)	0.1 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: picandine sas Adresse: La Borie
24110
SAINT ASTIER
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 24 372 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:
IFS: x

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	53.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	68.83 %	Trockenauszug	47.00 %
Fett absolut	23.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	288 Kcal	Brennwert kJ	1196 Kj	Eiweiß	19 g
Gesamtfett	23.00 g	gesättigte Fettsäuren	17 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	92 mg
Kohlenhydrate	1.3 g	Zucker	1.3 g	Kalzium	87 mg
Salz	1.5 g	Natrium	591 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	

Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006, 1907/2006)

Epoisses AOC La Tradition 250g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE HAUTE-MARNE	Reifezeit	28 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/6°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial	non défini/non-specified /no definido; (0.025 kg)	Artikelabmessungen	110mm x 110mm x 45mm x 0mm LxBxHxD
Verkaufseinheit		EAN Nummer(EAN13)	3184670011980
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.025 kg	Produktverpackung	non défini/non-specified /no definido; (0.025 kg)
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.049 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.75 %		ZUTAT
Kulturen	0.1 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.1 %	DÄNEMARK; VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
Burgunder Trester	0.001 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Germain **Adresse:** ZAE Champ Miolin
 VAUX SOUS AUBIGNY
 52190
 Le Montsaugeonnais
 FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 52 405 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: X
 IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	55.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	72.37 %	Trockenauszug	45.00 %
Fett absolut	24.00 g	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	4.7
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	290 Kcal	Brennwert kJ	1201 Kj	Eiweiß	17 g
Gesamtfett	24.00 g	gesättigte Fettsäuren	17 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.6 g	Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	0.3 g	Kalzium	110 mg
Salz	1.8 g	Natrium	689 mg	Ballaststoffe	<1 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	

Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Roule AFH prepack 150g

Frischkäserolle aus Kuhmilch aus den Vogesen. Typisches Erkennungsmerkmal ist eine Spirale aus Kräutern und Knoblauch. Ausgewogener aromatischer und würziger Geschmack, wunderbare cremige und zarte Textur.

Produktart:	Frischkäse	Vegetarier	Ja
Land/Herkunftsrt	FRANCE VOSGES	Reifezeit	
Etikett		Art der Rinde:	Ohne
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/7°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.150 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.007 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	115mm x 100mm x 30mm x 0mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.007 kg	EAN Nummer(EAN13)	3184670027875
Etikett	Deutsch, Französisch	Produktverpackung	coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.007 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	68.6296 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	28 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Maisstärke	0.96 %	FRANKREICH;UNGARN;ÖSTERREICH	ZUTAT
Knoblauch	0.7 %	CHINA	ZUTAT
Kräuter	0.4 %		ZUTAT
- Petersilie		FRANKREICH;BELGIEN;NIEDERLANDE	ZUTAT
E200	0.04 %	DEUTSCHLAND;TSCHECHISCHE REPUBLIK;UNGARN	ZUSATZ, Konservierungsstoff
E330	0.04 %	ÖSTERREICH	ZUSATZ, Säuerungsmittel
Kulturen	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
natürliches Aroma	0.01 %	FRANKREICH;INDIEN;ARGENTINIEN	ZUTAT
- Knoblauch			ZUTAT
natürliches Aroma	0.0004 %	DEUTSCHLAND;SPANIEN	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name:	Fromagerie de Neufchateau	Adresse:	101 Avenue du president kennedy 88300 NEUFCHATEAU CEDEX FRANCE
-------	---------------------------	----------	---

Identitätskennzeichen: FR 88 321 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer:	04061050	US Zollnummer:	0406.10.3800
Kanadische Zollnummer:		Japanisch Zollnummer:	040690090

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	59.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	81.94 %	Trockenauszug	41.00 %
Fett absolut	28.00 g	mindestens Fett i. Tr.	65.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	60.29 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	301 Kcal	Brennwert kJ	1245 Kj	Eiweiß	7.3 g
Gesamtfett	28.00 g	gesättigte Fettsäuren	19 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	5 g	Zucker	2.7 g	Kalzium	
Salz	1.2 g	Natrium	472 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		<i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i>
Absence in 25 g n = 5 c = 0		<i>m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value</i>	<i>m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value</i>	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Chablis Chalancey 200g

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE HAUTE-MARNE	Reifezeit	12 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	
Milchart	Kuh		pasteurisiert
lagern bei °C	0/7°C	Restlaufzeit	

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.200 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial	non défini/non-specified /no definido; (0.022 kg)	Artikelabmessungen	90mm x 90mm x 40mm x 90mm LxBxHxD
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.022 kg	EAN Nummer(EAN13)	3336660012549
Etikett	Deutsch, Englisch, Italien	Produktverpackung	non défini/non-specified /no definido; (0.022 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	97.999 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.6 %		ZUTAT
Kulturen	0.3 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH)	0.1 %		ZUTAT
Chablis	0.001 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE, Enthält: SULFIT

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Germain **Adresse:** ZAE Champ Miolin
 VAUX SOUS AUBIGNY
 52190
 Le Montsaugeonnais
 FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 52 405 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: X
 IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer: 0406909700

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	58.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	74.36 %	Trockenauszug	42.00 %
Fett absolut	22.00 g	mindestens Fett i. Tr.	53.00 %	ph-Wert	4.7
feste Milchanteile %	82.89 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	266 Kcal	Brennwert kJ	1103 Kj	Eiweiß	16 g
Gesamtfett	22.00 g	gesättigte Fettsäuren	14 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	8 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.7 g	Transfettsäuren		Cholesterin	90 mg
Kohlenhydrate	0.7 g	Zucker	0.3 g	Kalzium	430 mg
Salz	1.6 g	Natrium	630 mg	Ballaststoffe	0.01 g
Vitamin A	200 µg	Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins	<i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i>
Absence in 25 g n = 5 c = 0		<i>m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value</i>	<i>m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value</i>	<i>No detected in 25 g n = 5 c = 0</i>	

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	

Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Delice des Cremiers 500g

Weichkäse-Spezialität aus Kuhmilch. Dieser typische Weinbergkäse von 500 g wird in einer schönen Holzschachtel geliefert. Er reift mindestens 9 Tage in Kellern. Dann kommt er in die Holzschachtel und reift dann noch weiter. Sie können ihn in der Holzschachtel weiterreifen lassen, so dass sein Teig noch cremiger wird. Cremig sahniger, leicht herber Geschmack.

Produktart:	Weichkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsort	FRANCE COTE-D-OR	Reifezeit	10 Tage
Etikett		Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
Versand			
lagern bei °C	2/7°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.500 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen LxBxHxD	0mm x 0mm x 70mm x 225mm

Verpackungsmaterial **de**non défini/non-specified /no
Verkaufseinheit definido; (0.025 kg)

Gesamtnettogewicht der 0.025 kg
Produktverpackung

Produktverpackung non défini/non-specified /no
 definido; (0.025 kg)

Etikett



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	78.789 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	20 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.2 %		ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.01 %		ZUTAT
Kulturen	0.001 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Jacques Delin **Adresse:** 1 PARC D ACTIVITES LA PETITE CHAMPAGNE 21640 GILLY-LES-CITEAUX FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 21 297 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

FR.BIO.01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer: 0406.90.9900

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	47.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	78.33 %	Trockenauszug	53.00 %
Fett absolut	40.00 g	mindestens Fett i. Tr.	72.00 %	ph-Wert	4.5
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	395 Kcal	Brennwert kJ	1629 Kj	Eiweiß	8 g
Gesamtfett	40.00 g	gesättigte Fettsäuren	27 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	11 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.4 g	Transfettsäuren	0 g	Cholesterin	115 mg
Kohlenhydrate	3 g	Zucker	0 g	Kalzium	38 mg
Salz	1.2 g	Natrium	472 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A	0 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	0 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	

Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Picandou x 6 (= 250g)

Produktart:	Frischkäse	Vegetarier	Nein	
Land/Herkunftsort	FRANCE DORDOGNE	Reifezeit		
Etikett		Art der Rinde:	Ohne	zum Verzehr geeignet
GVO	Nein			Ja
Milchart	Ziege	Milchbehandlung	mikrofiltriert	
Restlaufzeit				
lagern bei °C	0/7°C			

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.250 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen LxBxHxD	50mm x 50mm x 20mm x 0mm
		EAN Nummer(EAN13)	3305511451806
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	Produktverpackung		
barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.016 kg) étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) protection papier /paper protect./protección (0.015	barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.016 kg) étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) protection papier /paper protect./protección (0.015 kg)		
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung			
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien, Danois, Hollandais		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	88.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
MILCheiweißerzeugnis	10 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, ZIEGE)	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: LAKTOSE, Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name:	picandine sas	Adresse:	La Borie 24110 SAINT ASTIER FRANCE
-------	---------------	----------	---

Identitätskennzeichen: FR 24 372 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:
IFS: x

Zollinformationen

EU Zollnummer:	04061050	US Zollnummer:	
Kanadische Zollnummer:		Japanisch Zollnummer:	

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	64.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	78.05 %	Trockenauszug	36.00 %
Fett absolut	18.00 g	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	4.6
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	233 Kcal	Brennwert kJ	967 Kj	Eiweiß	16 g
Gesamtfett	18.00 g	gesättigte Fettsäuren	13 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	4.5 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.8 g	Transfettsäuren		Cholesterin	65 mg
Kohlenhydrate	1.7 g	Zucker	1.7 g	Kalzium	70 mg
Salz	1.2 g	Natrium	472 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

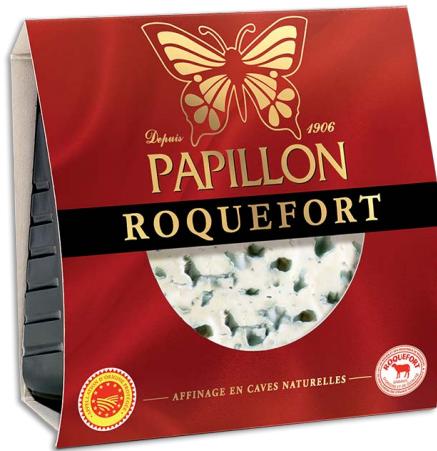
Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006, 1907/2006)

Roquefort Saveur Tranch - plat 0.125 kg x 6

Produktart:	Edelpilzkäse	Vegetarier	Nein
Land/Herkunftsrt	FRANCE AVEYRON	Reifezeit	90 Tage
Etikett	g,U,	Art der Rinde:	Ohne zum Verzehr geeignet
GVO	Nein		Ja
Milchart	Schaf	Milchbehandlung	roh
		Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten
Angaben zum Produkt

Nettогewicht Stück	0.125 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen	143mm x 128mm x 37mm x 0mm LxBxHxD
		EAN Nummer(EAN13)	3177890001770
Verpackungsmaterial der non défini/non-specified /no Verkaufseinheit definido; (0.075 kg)			
Gesamtnettогewicht der 0.075 kg Produktverpackung		Produktverpackung	non défini/non-specified /no definido; (0.075 kg)
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien, Danois, Hollandais, Portugais		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	96.09 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Schaf			ZUTAT
Salz	3.6 %		ZUTAT
Kulturen	0.21 %		ZUTAT
- Penicillium roqueforti			ZUTAT
Lab (TIERISCH, SCHAF)	0.1 %		ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromageries papillon **Adresse:** 4 impasse route de Tiergues
Lauras
12250
ROQUEFORT SUR SOULZON
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 12 203 026 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x

Bio Zertifikat: FR.BIO.01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04064010

US Zollnummer:

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	45.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	66.18 %	Trockenauszug	55.00 %
Fett absolut	32.00 g	mindestens Fett i. Tr.	52.00 %	ph-Wert	6.2
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	379 Kcal	Brennwert kJ	1572 Kj	Eiweiß	21 g
Gesamtfett	32.00 g	gesättigte Fettsäuren	20 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	5.5 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren	0.43 g	Cholesterin	90 mg
Kohlenhydrate	1.8 g	Zucker	0 g	Kalzium	600 mg
Salz	3.6 g	Natrium	1417 mg	Ballaststoffe	0 g
Vitamin A	253 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	0.4 mg

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006, 1907/2006)