

Valencay Berc.Jacq 220g

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

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/Käsereifer/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 36 233 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

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 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-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)

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 Schimmelfl ecken können sich erwickeln) – da wird im Interesse eines 100%gen Naturprodukts nicht normierend eingegriffen. Aromatischer Geschmack. Dieser Käse hat den Vorteil, relativ wenig Platz in der Käsetheke zu beanspruchen.

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

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.300 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen LxBxHxD 0mm x 0mm x 50mm x 130mm

EAN Nummer(EAN13) 4015431066569

Verpackungsmaterial der film alimentaire/plastic
Verkaufseinheit foil/film alimentari (0.004 kg)

Produktverpackung film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.004 kg)

Gesamtnettogewicht der 0.004 kg

Produktverpackung

Etikett



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/Käsereifer/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: 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 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 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-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)

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 täglichen Reifezeit wird der Käse regelmäßig gewaschen und gedreht. Wichtig: Während der Reifung entwickelt sich eine Edelschimmelflora auf dem Käse, das ist ganz natürlich und dient der Entwicklung des charakteristischen Geschmacks des Produktes. Es ist keines Falls ein Anzeichen von Verderbnis.

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

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

| | | | |
|---|--|-----------------------------------|--|
| Nettogewicht Stück | 0.200 kg | Gewichtsart | Fest |
| | | 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) | Produktverpackung | 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 | | |



Zutaten

| Zutaten | Prozent | Herkunft | Art der Behandlung |
|---------------------|---------|------------|--------------------|
| MILCH | 98.4 % | FRANKREICH | ZUTAT |
| Salz | 1.4 % | | ZUTAT |
| MILCHsäurebakterien | 0.1 % | | ZUTAT |
| Lab austauschstoff | 0.1 % | | ZUTAT |

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/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 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 | | 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, Pökeln...) 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)

Selles S/Cher AOC Bask 150g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.150 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen LxBxHxD 0mm x 0mm x 25mm x 85mm

EAN Nummer(EAN13) 3369640014585

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.030 kg)

Produktverpackung étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.030 kg)

Gesamtnettogewicht 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/Käsereifer/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 36 233 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

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 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-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)

Gaperon Tradition La Mémée 250g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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 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 | | 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-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)

Petit Pont L'Eveque AOP 220g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.220 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen LxBxHxD 95mm x 95mm x 40mm x 0mm

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;VE REINIGTE STAATEN VON AMERIKA | ZUTAT |
| Lab (TIERISCH, KALB) | 0.1 % | FRANKREICH | ZUTAT |

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 14 371 001 CE

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

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 Milchantteile % | 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 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 | | 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-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)

Chabichou "Le St Heray" 150g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

| Angaben zum Produkt | | | |
|---|--|-----------------------------------|--|
| Nettogewicht Stück | 0.150 kg | Gewichtsart | Fest |
| | | Artikelabmessungen LxBxHxD | 0mm x 0mm x 60mm x 60mm |
| | | EAN Nummer(EAN13) | 3288157080923 |
| Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit | coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.008 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.005 kg) | Produktverpackung | coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.008 kg) non défini/non-specified /no definido; (0.005 kg) |
| 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/Käsereifer/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 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 | | 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, Pökeln...) 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)

Munster Gerome AOP LRDC 500g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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 | |

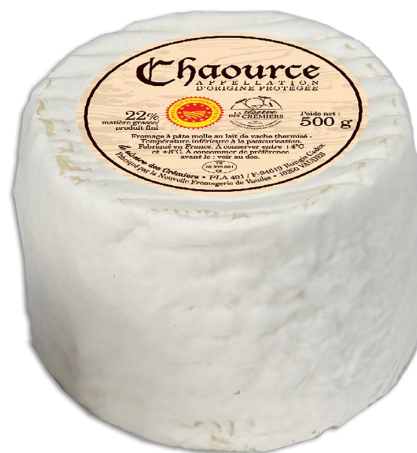
Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

Chaource LRDC 500g

| | | | |
|--------------------------|-------------|------------------------|--|
| Produktart: | Weichkäse | Vegetarier | Nein |
| Land/Herkunftsart | FRANCE AUBE | Reifezeit | 14 Tage |
| Etikett | | Art der Rinde: | Mit Schimmel zum Verzeehr geeignet Ja |
| 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 |
| Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit | étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) | Artikelabmessungen LxBxHxD | 0mm x 0mm x 65mm x 1000mm |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | | EAN Nummer(EAN13) | 3700443661772 |
| 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/Käsereifer/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 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 = 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, Pökeln...) 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)

Cantal Portion 200g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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 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 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/Herkunftsort | FRANCE HAUTE-MARNE | Reifezeit | 15 Tage |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Gewaschen zum Verze Ja |
| GVO | Nein | | Verzehr geeignet |
| Milchart | Kuh | Milchbehandlung | thermisiert |
| | | Restlaufzeit | |
| lagern bei °C | 4/8°C | | |

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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 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 = 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, Pökeln...) 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)

St Nectaire Laitier 600g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

| Angaben zum Produkt | | | |
|---|--|-----------------------------------|--|
| Nettogewicht Stück | 0.600 kg | Gewichtsart | Fest |
| Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit | étiquette 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 | étiquette 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/Käsereifer/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 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 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-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)

Coulommier Tradition 400g

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

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) | 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) |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | 0.246 kg | | |
| Etikett | Deutsch, Englisch, Französich | | |



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/Käsereifer/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 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-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)

Tendre bleu 400g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

| | | | |
|---|--|-----------------------------------|--|
| Angaben zum Produkt | | | |
| Nettogewicht Stück | 0.400 kg | Gewichtsart | Fest |
| | | Artikelabmessungen LxBxHxD | 110mm x 110mm x 50mm x 0mm |
| | | EAN Nummer(EAN13) | 3480350114003 |
| Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit | papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg) | Produktverpackung | papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg) |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | 0.004 kg | | |
| Etikett | Deutsch, Französisch | | |



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 |
| Lab austauschstoff | 0.03 % | FRANKREICH | ZUTAT |

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/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 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 | | 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/Herkunftsart | FRANCE COTE-D-OR | Reifezeit | |
| Etikett | g.g.A. | Art der Rinde: | Ohne |
| GVO | Nein | Milchbehandlung | pasteurisiert |
| Milchart | Kuh | Restlaufzeit | |
| lagern bei °C | 2/7°C | zum Verzehrg geeignet | Ja |

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.500 kg

Gewichtsart Fest

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

EAN 3292797146727

Nummer(ADMINISTRAT

EAN Nummer() 2814672

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

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

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.026 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/Käsereifer/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 Milchantteile % | 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 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 | | | 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)

Camembert chevre 180g

| | | | |
|--------------------------|---------------|------------------------|--|
| Produktart: | Weichkäse | Vegetarier | Ja |
| Land/Herkunftsart | FRANCE VIENNE | Reifezeit | |
| Etikett | | Art der Rinde: | Mit Schimmel zum Verzeehr geeignet Ja |
| GVO | Nein | Milchbehandlung | pasteurisiert |
| Milchart | Ziege | Restlaufzeit | |
| 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 |
| Lab austauschstoff | | | ZUTAT |

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/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 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 | | 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-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)

Munster LRDC 200g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.200 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen LxBxHxD 0mm x 0mm x 30mm x 110mm

EAN Nummer(EAN13) 3337650004780

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit non défini/non-specified /no definido; (0.000 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)

Produktverpackung non défini/non-specified /no definido; (0.000 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.004 kg)

Gesamtnettogewicht 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/Käsereifer/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-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)

Petit Livarot AOC 250g

| | | | |
|--------------------------|-----------------|------------------------|---|
| Produktart: | Weichkäse | Vegetarier | Nein |
| Land/Herkunftsort | FRANCE CALVADOS | Reifezeit | 21 Tage |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Gewaschen zum Verzeehr 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 LxBxHxD 0mm x 0mm x 45mm x 104mm

EAN Nummer(EAN13) 3252950000853

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung

Produktverpackung

Etikett Deutsch, Englisch, Französisch



Zutaten

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

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 14 371 001 CE

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

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 Milchantteile % | 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 enterotoxinsStaphylococcal 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 | | 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/Herkunftsart | FRANCE HAUTE-SAVOIE | Reifezeit | 21 Tage |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Gewaschen zum Verze Ja |
| GVO | Nein | | Verzehr geeignet |
| Milchart | Kuh | Milchbehandlung | roh |
| | | Restlaufzeit | |
| lagern bei °C | 4/8°C | | |

Verpackungs- und Logistikdaten

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

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/Herkunftsort | FRANCE AUBE | Reifezeit | 14 Tage |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Mit Schimmel zum Verzeehr geeignet Ja |
| GVO | Nein | Milchbehandlung | thermisiert |
| Milchart | Kuh | Restlaufzeit | |
| lagern bei °C | 4/8°C | | |

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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 | 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, Pökeln...) 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)

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 |
| GVO | Nein | | zum Verzehrg geeignet |
| Milchart | Kuh | Milchbehandlung | pasteurisiert |
| | | Restlaufzeit | |
| lagern bei °C | 0/8°C | | |

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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: 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 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 | | 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/Herkunftsart | FRANCE PUY-DE-DOME | Reifezeit | 28 Tage |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Mit Schimmel zum Verzeh Ja |
| GVO | Nein | | geeignet |
| Milchart | Kuh | Milchbehandlung | pasteurisiert |
| | | 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/Käsereifer/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 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 | | 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)

Vigneron Marc Gewurtz 2 - plat 0.200 kg x 8

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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 |
| Gewürztraminertresterschnaps | 0.01 % | FRANKREICH | ZUTAT |

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/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 Milchantteile % | 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 enterotoxinsStaphylococcal 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 | | 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-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)

Comte Harmonie 500g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käsereifer/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 Milchantteile % | 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 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 | | |

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/Herkunftsart | FRANCE DOUBS | Reifezeit | |
| Etikett | | Art der Rinde: | Gemischt |
| GVO | Nein | zum Verzehrggeeignet | Ja |
| Milchart | Kuh | Milchbehandlung | pasteurisiert |
| | | Restlaufzeit | |
| lagern bei °C | 2/8°C | | |

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.250 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen LxBxHxD 200mm x 170mm x 30mm x 0mm

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)

Produktverpackung 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



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/Käsereifer/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 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 | | 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-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)

Buche Ste Maure Cendree RDC

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 37 186 031 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

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

| | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|---|
| 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-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)

Delice Herbes 500g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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 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 | | | 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/Herkunftsort | FRANCE HAUTE-MARNE | Art der Rinde: | Gewaschen zum Verzeehr 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) | Produktverpackung | papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg) |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | 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/Käsereifer/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 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 = 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, Pökeln...) 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 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/Herkunftsort | FRANCE ORNE | Reifezeit | 14 Tage |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Mit Schimmel zum Verzeehr geeignet Ja |
| GVO | Nein | Milchbehandlung | roh |
| 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 | non défini/non-specified /no definido; (0.019 kg) | Artikelabmessungen LxBxHxD | 110mm x 110mm x 35mm x 0mm |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | 0.019 kg | EAN Nummer(EAN13) | 3267031040833 |
| Etikett | Deutsch, Englisch, Spanisch, Italien | Produktverpackung | non défini/non-specified /no definido; (0.019 kg) |



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/Käsereifer/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 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, Pökeln...) 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)

Morbier AOC Lait Cru 220g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

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



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/Käsereifer/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: 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 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 | | |

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/Herkunftsart | FRANCE DORDOGNE | Reifezeit | 3 Tage |
| Etikett | | Art der Rinde: | Mit Schimmel zum Verze Ja |
| GVO | Nein | | Verzehr geeignet |
| Milchart | Ziege | Milchbehandlung | pasteurisiert |
| | | Restlaufzeit | |
| lagern bei °C | 0/7°C | | |

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.160 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen LxBxHxD 81mm x 81mm x 47mm x 0mm

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/Käsereifer/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 24 372 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

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 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 | | 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-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)

Epoisses AOC La Tradition 250g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

| | | | |
|---|---|-----------------------------------|---|
| Angaben zum Produkt | | | |
| Nettogewicht Stück | 0.250 kg | Gewichtsart | Fest |
| | | Artikelabmessungen LxBxHxD | 110mm x 110mm x 45mm x 0mm |
| | | EAN Nummer(EAN13) | 3184670011980 |
| Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit | non défini/non-specified /no definido; (0.025 kg) | | |
| 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/Käsereifer/Verpacker

Name: Fromagerie Germain **Adresse:** ZAE Champ Molin
VAUX SOUS AUBIGNY
52190
Le Montsaugonnais
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 Milchantteile % | | | | | |

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 | | <i>N</i> = Anzahl der analysierten Muster <i>C</i> = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen <i>m</i> und <i>M</i> liegen <i>m</i> = Maximalwert für Bakterienanzahl <i>M</i> = maximaler Bakterienwert über <i>m</i> |
| Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0 | | <i>m</i> =100 <i>M</i> =1000 <i>n</i> =5 <i>c</i> =2 indicative value | <i>m</i> = 100 <i>M</i> = 1000 <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2 indicative value | No detected in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 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-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)

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/Herkunftsort | 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

Artikelabmessungen LxBxHxD 115mm x 100mm x 30mm x 0mm

EAN Nummer(EAN13) 3184670027875

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.007 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.007 kg

Produktverpackung coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.007 kg)

Etikett Deutsch, Französisch



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/Käsereifer/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</i> = Anzahl der analysierten Muster <i>C</i> = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen <i>m</i> und <i>M</i> liegen <i>m</i> = Maximalwert für Bakterienanzahl <i>M</i> = maximaler Bakterienwert über <i>m</i> |
|---|--|--|---|--|--|--|
| <i>Absence in 25 g</i> <i>n = 5 c = 0</i> | | <i>m=100</i> <i>M=1000</i> <i>n=5 c=2</i> <i>indicative value</i> | <i>m = 100</i> <i>M = 1000</i> <i>n = 5 c = 2</i> <i>indicative value</i> | <i>No detected in 25 g</i> <i>n = 5 c = 0</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)

Chablis Chalancey 200g

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

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.200 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen LxBxHxD 90mm x 90mm x 40mm x 90mm

EAN Nummer(EAN13) 3336660012549

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit non défini/non-specified /no definido; (0.022 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.022 kg

Produktverpackung non défini/non-specified /no definido; (0.022 kg)

Etikett Deutsch, Englisch, Italien



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/Käsereifer/Verpacker

| | | | |
|--------------|--------------------|-----------------|---|
| Name: | Fromagerie Germain | Adresse: | ZAE Champ Miolin VAUX SOUS AUBIGNY 52190 Le Montsaugonnais 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 | 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-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)

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 Verze Ja |
| GVO | Nein | | Verzehr geeignet |
| Milchart | Kuh | Milchbehandlung | pasteurisiert |
| Versand | | Restlaufzeit | |
| 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 | non défini/non-specified /no | | |
| Verkaufseinheit | definido; (0.025 kg) | | |
| Gesamtnettogewicht der | 0.025 kg | Produktverpackung | non défini/non-specified /no |
| Produktverpackung | | | 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/Käsereifer/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 Milchantteile % | 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 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 | | 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-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)

Picandou x 6 (= 250g)

| | | | |
|--------------------------|-----------------|------------------------------|----------------|
| Produktart: | Frischkäse | Vegetarier | Nein |
| Land/Herkunftsort | FRANCE DORDOGNE | Reifezeit | |
| Etikett | | Art der Rinde: | Ohne |
| GVO | Nein | zum Verzeehr geeignet | 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 | 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 | 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 kg) |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | 0.032 kg | | |
| 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/Käsereifer/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 24 372 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

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 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 | | |

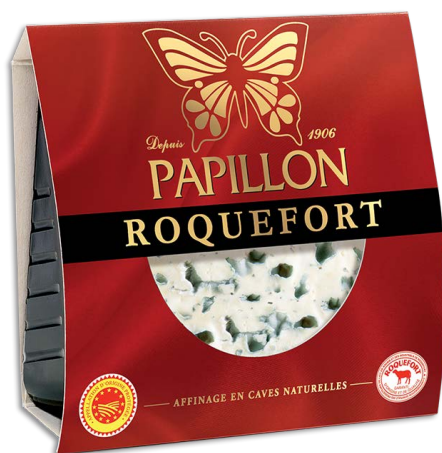
Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.
Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.
Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen 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/Herkunftsart | FRANCE AVEYRON | Reifezeit | 90 Tage | |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Ohne | zum Verzebr geeignet Ja |
| GVO | Nein | | | |
| Milchart | Schaf | Milchbehandlung | roh | |
| | | Restlaufzeit | | |
| lagern bei °C | 0/8°C | | | |

Verpackungs- und Logistikdaten

| | | | |
|---|---|-----------------------------------|---|
| Angaben zum Produkt | | | |
| Nettogewicht Stück | 0.125 kg | Gewichtsart | Fest |
| | | Artikelabmessungen LxBxHxD | 143mm x 128mm x 37mm x 0mm |
| | | EAN Nummer(EAN13) | 3177890001770 |
| Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit | non défini/non-specified /no definido; (0.075 kg) | | |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | 0.075 kg | Produktverpackung | non défini/non-specified /no definido; (0.075 kg) |
| Etikett | Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien, Danois, Hollandsais, 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/Käsereifer/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 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 | | |

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)