

FROMI Artikel 33224
Plateau Petite France 1.385 kg x 1

Käsesortiment

Käseplatte - Roulé ail et fines herbes - Leffond - Fourme d'Ambert Tradition Emotion - Pavé d'Affinois Ambré - Ortolan Trüffel - Roulé Cranberry - Florette Caractère - Pavé d'Affinois aux herbes - Pavé d'Affinois Crèmeux - Brebicet

Produktart:	Käsesortiment	Reifezeit			
Land/Herkunftsart	DEUTSCHLAND	Art der Rinde:	Sortiment	zum Verzehr geeignet	Ja
Etikett					
GVO	Nein				
Milchart	Sortiment	Milchbehandlung	pasteurisiert		
garantiertes MHD ab Versand	20 Tage	Restlaufzeit			
lagern bei °C	0/5°C				

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	1.385 kg	Gewichtsart	Fest
Einheit / Karton	1	Artikelabmessungen	0mm x 0mm x 0mm x 0mm LxBxHxD
		EAN	3292790332240

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung

Etikett

Angaben zur Verpackung

Nettogewicht Karton	1.385 kg	EAN Nummer(EAN128 (DUN14))	13292790332247
Bruttogewicht Karton	1.609 kg		
Kartonabmessung LxBxHxD	400mm x 300mm x 95mm		
Kartonvolumen	11400.000 cm ³		
Material der Umverpackung	carton/papier - cardboard/paper-pappe- cartón/ (0.335 kg)	Gesamtnettogewicht der Umverpackung	0.335 kg

Logistik

Kartons / Palette	48	Palettenhöhe	71 cm
Lagen / Palette	6	Nettogewicht Palette	66.480 kg
Kartons / Lage	8	Bruttogewicht Palette	102.560 kg

Roule Cranberry prep 125g

Frischkäsezubereitung mit pasteurisierter Kuhmilch, mit Cranberries hergestellt. Mindestens 65% Fett i. Tr. im Milchanteil.

Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch mit Cranberries bester Qualität. Der Käsebruch ist leicht gesüßt, die herb-sauren Cranberries verleihen ihm das fruchtige Aroma, er hat eine zarte und cremige Textur. Von Hand gerollt.

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

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.125 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen	110mm x 100mm x 27mm x 0mm LxBxHxD
		EAN Nummer(EAN13)	3184670027967
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.008 kg)	Produktverpackung	coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.008 kg)
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.008 kg		
Etikett	Deutsch, Polonais		



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	57.26996 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	24 %	FRANKREICH	ZUTAT
Cranberry	11.4 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;KANADA	ZUTAT
- Zucker	5.16 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
- Cranberry	3.59 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;KANADA	ZUTAT
- Dextrose	2.56 %	ITALIEN;DEUTSCHLAND	ZUTAT
- Sonnenblumenöl	0.06 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
- E200	0.02 %	CHINA	ZUSATZ, Konservierungsstoff
Zucker	5.69 %	FRANKREICH;MOSAMBIK;GROSSBRITANNIEN UND NORDIRLAND	ZUTAT
Stärke	0.81 %	FRANKREICH;UNGARN;ÖSTERREICH	ZUTAT
pflanzliche Fasern	0.42 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;BRASILIEN;ARGENTINIEN	ZUTAT
Cranberry Konzentrat	0.24 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;KANADA	ZUTAT
LAKTOSE	0.07 %	EUROPA	ZUTAT
E200	0.04 %	DEUTSCHLAND	ZUSATZ, Konservierungsstoff
E330	0.04 %	TSCHECHISCHE REPUBLIK;UNGARN;SLOWAKEI	ZUSATZ, Säuerungsmittel
Kulturen	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
natürliches Aroma	0.00004 %	DEUTSCHLAND;SPANIEN	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 88 321 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069093

US Zollnummer: 0406.10.3800

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer: 040690090

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	55.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	74.32 %	Trockenauszug	45.00 %
Fett absolut	26.00 %	mindestens Fett i. Tr.	65.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	60.29 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	326 Kcal	Brennwert kJ	1220 Kj	Eiweiß	5.7 g
Gesamtfett	26.00 g	gesättigte Fettsäuren	17 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	17 g	Zucker	11 g	Kalzium	
Salz	0.05 g	Natrium	39 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

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

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

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

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

Roule AFH prepack 150g

Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

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	Reifezeit	
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Vosges	Art der Rinde:	Ohne
Etikett			
GVO	Nein		
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
		Restlaufzeit	
lagern bei °C	0/7°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

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



Zutaten

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

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 88 321 001 CE

Qualitätszertifikate: BRC: x
IFS: x

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

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

Physische und chemische Daten

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

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

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

Mikrobiologische Daten

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

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

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

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

Leffond 125g

Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Er war eine der ersten Kreationen von Henri Milleret, ein kleiner, runder Käse mit mildem Geschmack. Während seiner 2- wöchigen Reifezeit entwickelt der Käse seine weiße Edelpilzflora. Laktosefrei.

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	8 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Haute-Saône	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
Etikett			
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/7°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.125 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	80mm x 80mm x 30mm x 0mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.002 kg	EAN Nummer(EAN13)	3272320012439
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch, Polonais	Produktverpackung	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.679 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.3 %	NIEDERLANDE	ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.001 %	FRANKREICH;DEUTSCHLAND	ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
Labautauschstoff	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: FROMAGERIE MILLERET **Adresse:** 10 12 ROUTE DE CHOYE
70700
CHARCENNE
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 70 130 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer: 0406.90.9900

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer: 040690090

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	48.96 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	68.00 %	Trockenauszug	51.04 %
Fett absolut	28.00 %	mindestens Fett i. Tr.	55.00 %	ph-Wert	5
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	356 Kcal	Brennwert kJ	1473 Kj	Eiweiß	19.54 g
Gesamtfett	28.00 g	gesättigte Fettsäuren	19.69 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	87 mg
Kohlenhydrate	0.73 g	Zucker	0.5 g	Kalzium	560 mg
Salz	1.3 g	Natrium	512 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

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

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert

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

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

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

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

Fourme Ambert TradEmo 125g

Halbfester Schnittkäse mit Edelpilzkulturen.

Sélection Tradition Emotion. Käse aus einer Bergsennerei in der Auvergne. Ein berühmter AOP-Käse, der besonders durch seine schöne und gleichmäßige Pilzentwicklung in seinem geschmeidigen Teig erfreut. Für das SB-Regal bieten wir eine halbe Scheibe in ansprechender Präsentation und mit langer Haltbarkeit an.

Produktart:	Edelpilzkäse	Reifezeit	28 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Puy de Dôme	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
Etikett	g,U,		
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück 0.125 kg

Gewichtsart Fest

Artikelabmessungen 130mm x 65mm x 18mm x 0mm
LxBxHxD

EAN Nummer(EAN13) 3700443631133

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.002 kg) film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.001 kg)

Produktverpackung étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.002 kg) film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.001 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.003 kg

Etikett Deutsch



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
KuhMILCH	97.65 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2.3 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.03 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.02 %	EUROPA; VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
- Streptococcus thermophilus			ZUTAT
- Penicillium roqueforti			ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käserei/Verpacker

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

Identitätskennzeichen: FR 63 113 081 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04064090

US Zollnummer: 0406.40.7000

Kanadische Zollnummer: 0406.40.1000

Japanisch Zollnummer: 040640090

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	68.49 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	27.00 %	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	5
feste Milchanteile %	60.29 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	331 Kcal	Brennwert kJ	1375 Kj	Eiweiß	21 g
Gesamtfett	27.00 g	gesättigte Fettsäuren	20 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren	0.5 g	Cholesterin	99.9 mg
Kohlenhydrate	1.1 g	Zucker	0 g	Kalzium	570 mg
Salz	2.3 g	Natrium	905 mg	Ballaststoffe	0.5 g
Vitamin A	0 µg	Vitamin C	0 mg	Eisen	<0.5 mg

Mikrobiologische Daten

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

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

Unsere Hersteller wenden die EU-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)

Pavé d'Affinois Ambre 150g

Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Weichkäse aus Kuhmilch mit natürlicher roséfarbener Rinde. Der Pavé Ambré hat eine besonders gleichmäßige, cremige Struktur und ist reich an wertvollen Nährstoffen. Sein ausgeprägter Geschmack und seine zartschmelzende Struktur sind eine wahre Gaumenfreude. Laktosefrei.

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	10 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Ain	Art der Rinde:	Gemischt zum Verzehr geeignet
Etikett			Ja
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.150 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	60mm x 60mm x 45mm x 0mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.003 kg	EAN Nummer(EAN13)	3307907290082
Etikett	Deutsch, Französisch, Hollandais	Produktverpackung	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH		FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE		FRANKREICH	ZUTAT
Salz			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Labautauschstoff			ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name:	Fromagerie Guilloteau	Adresse:	En Burbane Route des Ecassaz 01300 Belle FRANCE
-------	-----------------------	----------	---

Identitätskennzeichen: FR 01 034 001 CE

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

Zollinformationen

EU Zollnummer:	04069092	US Zollnummer:	0406.90.9900
Kanadische Zollnummer:		Japanisch Zollnummer:	

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	72.46 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	31.00 %	mindestens Fett i. Tr.	60.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	343 Kcal	Brennwert kJ	1419 Kj	Eiweiß	15 g
Gesamtfett	31.00 g	gesättigte Fettsäuren	21 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	1 g	Kalzium	
Salz	1.4 g	Natrium	551 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

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

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert

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

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

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

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

Ortolan Trüffel 135g

Käsezubereitung aus Weichkäse mit Trüffel nach französischer Herstellungsart, 55% Fett i. Tr.

Käsezubereitung aus Weichkäse mit einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel. Eine gelungene Kombination aus dem bekannten Ortolan mit exklusiven Trüffeln. Ein milder, cremiger Käse mit einer weißen Edelpilzflora und typischer Trüffelnote. Ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe!

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	8 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Haute-Saône	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
Etikett			
GVO	Nein		
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
		Restlaufzeit	
lagern bei °C	2/7°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.135 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen	80mm x 80mm x 30mm x 0mm
		LxBxHxD	

EAN Nummer(EAN13) 3272320012118

Verpackungsmaterial der

Verkaufseinheit

fond de boîte
 carton/cardboard
 base/base de c (0.008 kg)
 papier emballage
 complexe/complex
 paper/papel (0.002 kg)

Produktverpackung

fond de boîte carton/cardboard
 base/base de c (0.008 kg)
 papier emballage
 complexe/complex paper/papel
 (0.002 kg)

Gesamtnettogewicht der 0.010 kg

Produktverpackung

Etikett Deutsch, Französisch, Spanisch, Hollandais



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	95.08 %	FRANKREICH	ZUTAT
Sommertrüffel	2 %	ITALIEN	ZUTAT
- Tuber aestivum Vitt			ZUTAT
Salz	1.42 %	FRANKREICH	ZUTAT
Trüffel-Saft	0.36 %	ITALIEN	ZUTAT
- Trüffel	10 %		ZUTAT
- Wasser	90 %		ZUTAT
MILChsäurebakterien	1 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Penicillium candidum			ZUTAT
natürliches Aroma	0.04 %	ITALIEN	ZUTAT
- Trüffel			ZUTAT
Labautauschstoff	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: FROMAGERIE MILLERET **Adresse:** 10 12 ROUTE DE CHOYE
 70700
 CHARCENNE
 FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 70 130 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: x

Bio Zertifikat:

FR-BIO-01

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092

US Zollnummer: 0406.90.9900

Kanadische Zollnummer:

Japanisch Zollnummer: 040690090

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	47.64 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	67.10 %	Trockenauszug	52.36 %
Fett absolut	29.00 %	mindestens Fett i. Tr.	55.00 %	ph-Wert	5
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	339 Kcal	Brennwert kJ	1403 Kj	Eiweiß	17 g
Gesamtfett	29.00 g	gesättigte Fettsäuren	20 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren	1.34 g	Cholesterin	87 mg
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	<0.2 g	Kalzium	450 mg
Salz	1.4 g	Natrium	559 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

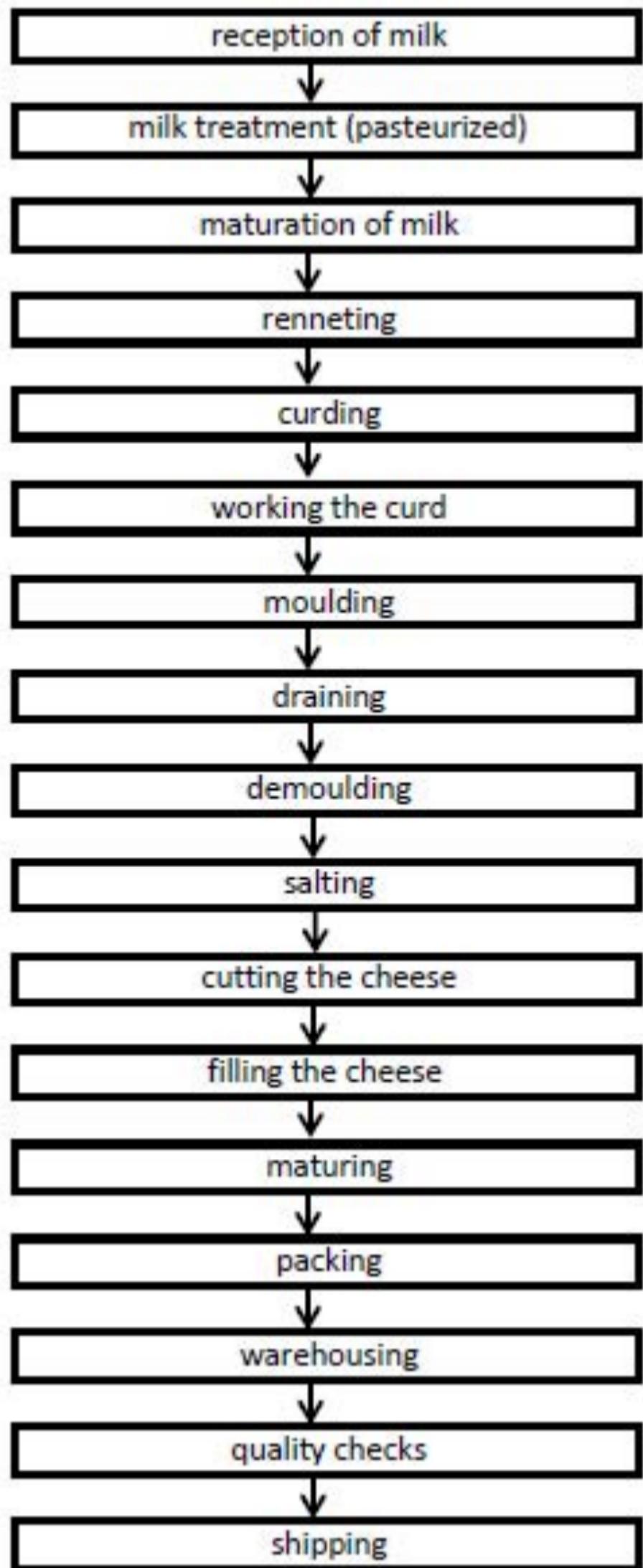
Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert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

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

Unsere Hersteller wenden die EU-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)

FLOW CHART



Florette Caractère 125g

Weichkäse mit pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt.

Florette Caractère - ein Ziegenkäse mit Charakter! Der Florette Caractère ist ein Weichkäse mit gemischter Rinde aus reiner Ziegenmilch aus dem Naturpark von Pilat. Mit seinem cremigen Teig und seinem charaktervollen, typischen Ziegengeschmack ist der Florette Caractère eine wahre Gaumenfreude für die ganze Familie. Durch die Zugabe von Annatto erhält der Käse während seiner Reifezeit seine feine, orangefarbene Rinde. Aufgrund seiner originellen Form und seiner attraktiven Farbe ist der Florette Caractère ein echter Blickfang auf jeder Käseplatte.

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	13 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Loire	Art der Rinde:	Gewaschen zum Verzehr geeignet
Etikett			Ja
GVO	Nein		
Milchart	Ziege	Milchbehandlung	pasteurisiert
garantiertes MHD ab Versand	27 Tage	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.125 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.003 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	80mm x 80mm x 35mm x 0mm
EAN Nummer(EAN13)	3307905280085		

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.003 kg)

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung 0.003 kg

Etikett Deutsch

Produktverpackung film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.003 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH		European Union	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
Salz			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Labautauschstoff			ZUTAT
E160b(ii) Annatto Norbixin			ZUSATZ, Farbstoff

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Guilloteau **Adresse:** Le Planil
42410
PELUSSIN
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 42 168 001 CE

Qualitätszertifikate:

IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092 **US Zollnummer:** 0406.90.9900
Kanadische Zollnummer: **Japanisch Zollnummer:**

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	0.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	0.00 %	Trockenauszug	0.00 %
Fett absolut	24.00 %	mindestens Fett i. Tr.	45.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	296 Kcal	Brennwert kJ	1228 Kj	Eiweiß	19 g
Gesamtfett	24.00 g	gesättigte Fettsäuren	18 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	1 g	Kalzium	
Salz	1.5 g	Natrium		Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

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

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert

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

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

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

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

Pavé d'Affinois Kräuter 150g

Weichkäse mit Knoblauch und Kräutern, mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Weichkäse aus Kuhmilch aus der Auvergne. Durch die Zugabe von feinen Kräutern und aromatischem Knoblauch erhält dieser cremig zarte Weichkäse einen delikaten Geschmack. Der Pavé Kräuter reift etwa 2 Wochen und bildet während dieser Zeit eine weiße Edelpilzflora. Laktosefrei.

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	13 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Ain	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
Etikett			
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Kuh	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.150 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.002 kg)	Artikelabmessungen	60mm x 60mm x 45mm x 0mm LxBxHxD
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.002 kg	EAN Nummer(EAN13)	3307902060086
Etikett	Deutsch, Englisch, Französisch	Produktverpackung	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.002 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	86.8 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	7.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
Aromatisierung:			ZUTAT
- Knoblauch	0.5 %	CHINA	ZUTAT
- Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)	1 %	FRANKREICH;BELGIEN;NIEDERLANDE	ZUTAT
Salz			ZUTAT
Pfeffer			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Labaustauschstoff			ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name:	Fromagerie Guilloteau	Adresse:	En Burbane Route des Ecassaz 01300 Belle
			FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 01 034 001 CE

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

Zollinformationen

EU Zollnummer:	04069092	US Zollnummer:	0406.90.9900
Kanadische Zollnummer:		Japanisch Zollnummer:	

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	71.43 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	30.00 %	mindestens Fett i. Tr.	60.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	335 Kcal	Brennwert kJ	1387 Kj	Eiweiß	15 g
Gesamtfett	30.00 g	gesättigte Fettsäuren	19 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1.3 g	Zucker	1.3 g	Kalzium	
Salz	1.5 g	Natrium	591 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

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

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

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

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

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

Brebicet 125g

Weichkäse mit pasteurisierter Schafsmilch hergestellt

Weichkäse aus Schafsmilch aus dem Naturpark von Pilat. Dieser cremige Käse zergeht mit seiner zarten, weichen Struktur sanft auf der Zunge. Sein Geschmack ist fein-würzig, zwischen kräftig und mild. Während der 2-wöchigen Reifung entwickelt der Käse eine weiße Edelpilzflora. Laktosefrei.

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	14 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Loire	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet Ja
Etikett			
GVO	Nein	Milchbehandlung	pasteurisiert
Milchart	Schaf	Restlaufzeit	
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.125 kg	Gewichtsart	Fest
Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)	Artikelabmessungen LxBxHxD	60mm x 60mm x 40mm x 0mm
Gesamtnettogewicht der Produktverpackung	0.003 kg	EAN Nummer(EAN13)	3307903900060
Etikett	Deutsch, Französisch, Hollandais, Tchèque	Produktverpackung	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH		FRANKREICH	ZUTAT
- Schaf			ZUTAT
Salz			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Labautauschstoff			ZUTAT

Allergene

Enthält: MILCH

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Guilloteau Adresse: Le Planil
42410
PELUSSIN
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 42 168 001 CE

Qualitätszertifikate:
IFS: X

Bio Zertifikat:

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04069092 US Zollnummer: 0406.90.5900
Kanadische Zollnummer: Japanisch Zollnummer:

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	0.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	0.00 %	Trockenauszug	0.00 %
Fett absolut	25.00 %	mindestens Fett i. Tr.	50.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	60.29 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	301 Kcal	Brennwert kJ	1248 Kj	Eiweiß	18 g
Gesamtfett	25.00 g	gesättigte Fettsäuren	19 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	1 g	Kalzium	
Salz	1.5 g	Natrium	591 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

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

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	

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

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

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

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

Pavé d'Affinois Crèmeux 150g

Weichkäse aus Kuhmilch aus dem Naturpark von Pilat in der Auvergne. Der Pavé Crèmeux überzeugt durch seine cremige, weiche Struktur und seinen feinen, frischen Geschmack. Laktosefrei.

Produktart:	Weichkäse	Reifezeit	13 Tage
Land/Herkunftsrt	FRANKREICH Loire	Art der Rinde:	Mit Schimmel zum Verzehr geeignet
Etikett			Ja
GVO	Nein		
Milchart	Kuh	Milchbehandlung	pasteurisiert
Restlaufzeit			
lagern bei °C	4/8°C		

Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt

Nettogewicht Stück	0.150 kg	Gewichtsart	Fest
		Artikelabmessungen	60mm x 60mm x 45mm x 0mm LxBxHxD
EAN Nummer(EAN13)			3307901700068

Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit

Gesamtnettogewicht der Produktverpackung

Produktverpackung

Etikett Deutsch



Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	86.9 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	7.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Labautauschstoff	0.1 %		ZUTAT

Allergene

Hersteller/Käserei/Verpacker

Name: Fromagerie Guilloteau **Adresse:** Le Planil
42410
PELUSSIN
FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 42 168 001 CE

Qualitätszertifikate: Bio Zertifikat:
IFS: X

Zollinformationen

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

Physische und chemische Daten

Gesamtfeuchtigkeit	50.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	72.46 %	Trockenauszug	50.00 %
Fett absolut	31.00 %	mindestens Fett i. Tr.	60.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %	52.75 %				

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	343 Kcal	Brennwert kJ	1419 Kj	Eiweiß	15 g
Gesamtfett	31.00 g	gesättigte Fettsäuren	21 g	einfach ungesättigte Fettsäuren	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		Transfettsäuren		Cholesterin	
Kohlenhydrate	1 g	Zucker	1 g	Kalzium	
Salz	1.4 g	Natrium	551 mg	Ballaststoffe	
Vitamin A		Vitamin C		Eisen	

Mikrobiologische Daten

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

Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	pasteurisiert
Vorreifung	
Dicklegung	

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

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

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

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

Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung

Allergene**Hersteller/Käsereif/Verpacker**

Name: albatros **Adresse:** max planck strasse 1
77694
KEHL AUENHEIM
ALLEMAGNE

Identitätskennzeichen: DE BW 05044 EG**Qualitätszertifikate:****Bio Zertifikat:****Zollinformationen****EU Zollnummer:** 04069092**US Zollnummer:****Kanadische Zollnummer:****Japanisch Zollnummer:****Physische und chemische Daten**

Gesamtfeuchtigkeit	0.00 %	Feuchtigkeit/nicht fette Masse	0.00 %	Trockenauszug	0.00 %
Fett absolut	0.00 %	mindestens Fett i. Tr.	0.00 %	ph-Wert	
feste Milchanteile %					

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

Brennwert kcal	Brennwert kJ	Eiweiß
Gesamtfett	0.00 g	gesättigte Fettsäuren
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		einfach ungesättigte Fettsäuren
Kohlenhydrate	Transfettsäuren	Cholesterin
Salz		Kalzium
Vitamin A	Natrium	Ballaststoffe
	Vitamin C	Eisen

Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		<i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i>
Absence in 25 g n = 5 c = 0	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)