



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung:

Hausmacher Kochkäs´

Art.-Nr.	Gebinde-Einheit	Gebinde Art	EAN
01	200g	Becher	42101161
07	10 x 200g	Becher im Karton	42101161
06	1,2 kg	Eimer	4260035290067
11	3,0 kg	Eimer	4260035290012
31	5,7 kg	Eimer	4260035290319



Zutaten:

Speisequark Magerstufe, Sahne, Butter, Speisesalz, Säureregulator: E500 ii

Allergene:

Das Produkt enthält Mischeiweiß und Milchzucker (Laktose). Es enthält keine weiteren Allergene im Sinne der aktuell gültigen europäischen und deutschen Gesetzgebung.

Lagerbedingung:

Bei unter + 7°C mindestens haltbar bis siehe Aufdruck Deckel

Mindesthaltbarkeit und Restlaufzeit:

Mindesthaltbarkeit 21 Tage bei Herstellung und 15 Tage Restlaufzeit bei Anlieferung, sofern Lagerung und Transport bei unter 7° C im Original verschlossenen Gebinde.

Kennzeichnung:

Verkehrsbezeichnung: Hausmacher Kochkäs´, Kochkäse, Halbfettstufe

Identifikationskennzeichen: DE HE 030 EG

Hersteller: Odenwälder Kochkäserei GmbH & Co. KG in 64658 Fürth-Lörzenbach

Mindesthaltbarkeitsdatum: befinden sich auf dem Deckel bzw. bei den Eimern an der Seite.

Verwendungszweck und Zielgruppe:

Das Produkt ist für den Endverbraucher zum direkten Verzehr und zur Zubereitung von Speisen, für Großverbraucher von Zubereitung von Speisen.

Herstellungsverfahren:

Die Herstellung erfolgt ausschließlich mit pasteurisierter Kuhmilch. Bei der Herstellung werden keine Fremdstoffe, wie Farb-, Bindemittel und Konservierungsstoffe verwendet.

Odenwälder Kochkäserei



Sensorische Daten:

Farbe:	leicht hell gelb
Geruch:	leicht aromatisch
Geschmack:	cremig, sahnig, mild

Nährwertangaben je 100 g Hausmacher Kochkäs':

Brennwert:	554 Kj / 133 Kcal
Fett:	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,69 g
Kohlenhydrate:	4,0 g
davon Zucker:	3,5 g
Eiweiß:	12,5 g
Salz:	2,0 g

Chemische Daten:

Fett i. Tr.:	20,0 %
Salz	2,0 %
Wassergehalt:	74,0 %
Fett absolut:	7,4 %
pH- Wert:	6,65
Phosphate:	0,4 %
Lactose Monohydrat	3,4%

Mikrobiologische Daten:

Hefen:	< 10 KBE /g
Schimmelpilze:	< 10 KBE /g
Salmonellen:	nicht nachgewiesen in 25 g
Listeria monocytogenes:	nicht nachgewiesen in 25 g
Coliforme Keime:	< 10 KBE /g
Lacobacillen:	< 100 KBE/g
Pseudomanden:	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae:	< 10 KBE /g
Koagulase positive Staphylokokken:	nicht nachgewiesen in 1g
Bacillus cereus:	< 100 KBE/g

Allgemein:

Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland. Die angegebenen Werte sind typisch, saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen.