



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 22110

## Jalapeño-Frischkäsecreme

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen  
verpackt unter Schutzatmosphäre

GTIN: 4004820221108

### Produktbeschreibung:

Frischkäsezubereitung mit feurigen Jalapeños

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Frischkäsezubereitung, Doppelrahmstufe im Milchanteil, wärmebehandelt

### Zutatenliste:

Zutaten: Frischkäsezubereitung 51 % [**Doppelrahmfrischkäse, Milcheiweißerzeugnis**, Speisesalz], Sauermilcherzeugnis [**Sauerrahm**, modifizierte Stärke, Speisegelatine], Jalapeños 12 %, Zucker, Speisesalz, Petersilie, Dill, Branntweinessig.

[Kann Spuren von Sellerie, Senf und Sulfid enthalten.](#)

### Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat und durch die Worte "gekühlt mindestens haltbar bis ...", Allergene: siehe Allergenliste

### Fettgehaltsstufe:

Doppelrahmstufe im Milchanteil, 63 % Fett in Trockenmasse



# Produktspezifikation

Version: 03  
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 22110 Seite 2 von 4

## Zutatenliste

### Eingesetzte Zusatzstoffe

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel                  | <input type="checkbox"/> Säuerungsmittel   |
| <input type="checkbox"/> Emulgator                             | <input type="checkbox"/> Säureregulator    |
| <input type="checkbox"/> Farbstoff                             | <input type="checkbox"/> Schaummittel      |
| <input type="checkbox"/> Festigungsmittel                      | <input type="checkbox"/> Schmelzsalz       |
| <input type="checkbox"/> Geliermittel                          | <input type="checkbox"/> Stabilisator      |
| <input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker                  | <input type="checkbox"/> Süßungsmittel     |
| <input type="checkbox"/> Konservierungsstoff                   | <input type="checkbox"/> Trennmittel       |
| <input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel                 | <input type="checkbox"/> Überzugsmittel    |
| <input checked="" type="checkbox"/> modifizierte Stärke E 1422 | <input type="checkbox"/> Verdickungsmittel |

### Sensorik:

Farbe:	weiß mit grünen und roten Anteilen
Geruch:	säuerlich, nach Frischkäse
Geschmack:	nach Frischkäse, würzig, pikant, scharf
Konsistenz:	fest-cremig

### Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;  
Mindesthaltbarkeit: 18 Tage  
Nach dem Öffnen bitte zeitnah verzehren.

### Verpackung und Kennzeichnung:

Schwarze PPC-Schale gesiegelt mit PET-Folie, mit transparentem Stülpdeckel  
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl  
Hersteller-Code: DE NW 502 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g  
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g  
Länge: 232 mm  
Breite: 144 mm  
Höhe: 70 mm

### Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



# Produktspezifikation

Version: 03  
 Erstellt / Geändert am: 07.06.2019  
 Freigabe: QS  
 Art.-Nr.: 22110 Seite 3 von 4

**Mikrobiologische Daten:** Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Keimart	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10 <sup>6</sup>	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Escherichia Coli	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
Listeria monocytogenes	-	1 x 10 <sup>2</sup>
Hefen	1 x 10 <sup>5</sup>	-
Milchsäurebakterien	1 x 10 <sup>6</sup>	

## Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO <sub>2</sub>	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein

Kann Spuren von Sellerie, Senf und Sulfid enthalten.



## Produktspezifikation

Version: 03  
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 22110 Seite 4 von 4

### Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	988 kJ
	232 kcal
Fett	22,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,1 g
Kohlenhydrate	3,8 g
davon Zucker	3,7 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	1,20 g

### GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

### Lebensmittelrechtliche Erklärung:

#### Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.