


Produktspezifikation Käse

Rindaler-Brie Weisschimmel Rahmweichkäse

Produkteigenschaften	
Alter	20 Tage
Form, Grösse, Gewicht	rund 30 cm Ø, Höhe 2 cm, zirka 1800 g
Geruch, Geschmack	milchig, sämig
Konsistenz	weich cremig
Lochung	Keine
Äusseres	weisser Schimmelrasen
Verschmutzung	Keine
Haltbarkeit	Haltbarkeit 40 Tage ab Verpackung

	Nährwerte durchschnittlich pro100gr	
	Abweichungen können aufgrund unterschiedlicher Einflüsse auftreten	
	Energie	1681 kJ (406 kcal)
	Fett	37 g
	davon gesättigt	22 g
	Kohlenhydrate	0.0 g
	davon Zucker	0.0 g
	Protein	19 g
	Salz	1.3 g
	Inhaltsstoffdeklaration	
-96 % Kuhmilch, 4% Sahne		
-Kochsalz jodfrei		
-Milchsäurebakterien		
-Lab tierisch		
GVO frei		

Verpackung, Lagerung und Transportberatung			
Format	Lagerung	Verpackung	Transportmittel
Ganze Laib	<5°C	Saran Folie	Gekühlt
½ Laib	<5°C	Saran Folie	Gekühlt
¼ Laib	<5°C	Saran Folie	Gekühlt
Portionen	<5°C	Saran Folie	Gekühlt

Allergene			
+= enthält, -=abwesend, ?=kann Spuren enthalten			
Milcheiweiss	+	Glutenhaltiges Getreide	-
Lactose	-	Weichtiere	-
Senf	-	Nüsse	-
Ei	-	Fisch	-
Soya	-	Sesamsamen	-
		Krebstiere	-
		Erdnuss	-
		Lupine	-
		Sulfit >10 mg / kg 10ml / l	-
		Sellerie	-

Mikrobiologische Richtwerte	Toleranzwert	Labels
Kuagulase positive Staph.	KbE/g	<100
Escherichia Coli	KbE/g	<100
Listeria monocytogenes	n.n. in 25g	-QM-Fromarte
Salmonella ssp.	n.n. in 25g	-Suisse Garantie
		-Culinarium

Zulassungsnummer

CH 5124