

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-780077
49186 Bad Iburg Fax: 05403-780079
info@hoecherl-wurstwaren.de



Hubertus Höcherl GmbH
Wurst- & Schinkenspezialitäten



Artikel: 9801 Gouda gerieben 48% RS 3-4 mm.

Zutaten: 97% Pasteurisierte KUHMLICH, 2,0% Salz, 0,8% Käsereikultur, 0,1% Calciumchlorid (E509), 0,1% mikrobielles Lab.

Angaben zum Produkt

Datum Einpflege in den Artikelstamm	29.02.2016
Warenart	Käse
Verpackung	Kunststoff-Verbundfolie
maximale Lagertemperatur	8°C
RLZ in Tagen	21
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja
Auszeichnungen	FSSC 22000; IFS Food; QS Futtermittel; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	1508
Energie (kcal)	363
Fett (g)	28
davon gesättigte Fettsäuren (g)	18
Kohlenhydrate (g)	<0,5
davon Zucker (g)	<0,5
Eiweiß (g)	27
Salz (g)	1,6

Sensorik

Konsistenz	schnittfest und geschmeidig
Farbe	hellgelb
Aussehen	glatte hellgelbe Oberfläche, rindenlos
Geruch	mild und rein; mild bis fein aromatisch

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-780077
49186 Bad Iburg Fax: 05403-780079
info@hoecherl-wurstwaren.de



Hubertus Höcherl GmbH
Wurst- & Schinkenspezialitäten

Artikel: 9801

Gouda gerieben 48% RS 3-4 mm.

Seite 2

	Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung Eine Kennzeichnung erfolgt nicht zwingend, wenn die Zutat bereits in der Zutatenliste aufgeführt ist.	Enthalten		wenn JA, Namen der Zutat angeben oder durch carry-over (co)
		ja	nein	
0	Allergene enthalten	x		
1	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x	
2	Krebstiere und -erzeugnisse		x	
3	Eier und -erzeugnisse		x	
4	Fisch und -erzeugnisse		x	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse		x	
6	Soja und -erzeugnisse		x	
7	Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose	x		Kuhmilch
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		x	
9	Sellerie und -erzeugnisse		x	
10	Senf und -erzeugnisse		x	
11	Sesam und -erzeugnisse		x	
12	Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂ >10mg/kg)		x	
13	Lupine		x	
14	Weichtiere		x	
15	Sonstige		x	

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Mibi-Richtwert	
Enterobacter	<10/g
E-Coli	<1/g
Koagulase-positive Staphylokokken	<10/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listerien	n.n. in 25g

Erklärung zu GVO/GMO

Die Ware ist GVO/GMO frei im Sinne der Verordnung (EU) 1829/2003 und (EU) 1830/2003.

Konformitätserklärung für Verpackung

Wir bestätigen, dass eingesetzte Primärverpackungen den Verordnungen 1935/2004 und 10/2011 entsprechen.



Dieses Dokument wurde elektronisch generiert und ist ohne Unterschrift gültig.