

Spezifikationen

Sorte Pfeffer Dreierlei
3 Sorten Pfeffer Topping

Zutaten Past. Kuhmilch
Salz
Milchsäurebakterien
Tierisches Lab
0,9% Cayennestückchen
0,9% Cayennepulver
Farbstoff: Annato
Konservierungsstoff E235



Allergene Milch (Laktose)

Nährwerte 100gr	Energie	1694KJ	+/- 20%
	Energie	409Kcal	+/- 20%
	Fett, Gesamt	34,3g	+/- 20%
	- <i>Gesättigt</i>	24,1g	+/- 20%
	Kohlenhydrate	2,5g	+/- 2,0g
	- <i>davon Zucker</i>	0,1g	+/- 2,0g
	Eiweiß	22,5g	+/- 20%
	Salz	1,39g	+/- 20%

Produkt Eigenschaften Produktform -
Verpackungskondition -
Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
Aufbewahrung Kühl lagern bei 2° - 10°
Haltbarkeit Zumindest 90 Tage
Geschmack Charakteristisch
Konsistenz Cremig, schnittfähig
Herkunftsland Niederlande

Physikalisch/Chemisch	Wassergehalt	37%	+/- 10%
	Fettgehalt i. Tr.	50%-60%	
	pH	5,3	+/- 0,2
	NaNo3 mg/kg	-	

Mikrobiologisch	Bakteriologisch	Standard	Max	Methode
	E-Koli/g			
	Wärmebehandelt	<10	1.000	ISO 16649-2
	Rohmilch		10.000	
	Enterobakterien	<1000	10.000	ISO 21528-2
	Koagulase pos. Staphylokokken			
	Wärmebehandelt	<100	1.000	ISO 6888-1/2
	Rohmilch	<10000	100.000	ISO 6888-2
	Salmonellen/25g		Abwesend	ISO 6579
	Listeria m./25g		Abwesend	ISO 11290-1

Falls Sie weitere Informationen benötigen sollten, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Sie erreichen uns wie folgt:

office@kaasstubn.at

+43 660 3019356