

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-7949-0
49186 Bad Iburg Fax: 05403-7949-10
info@hoecherl-wurstwaren.de



Artikel: 9713 Leerdammer 1/4 Stück ca.3,00kg

Auslobung: Der Klassiker: unwiderstehlich, mild-nussig im Geschmack; Laktosefrei (Gehalt an Laktose < 0,1 g/100g), für Lakto-Vegetarier geeignet.

Zutaten: pasteurisierte MILCH, Speisesalz, Milchsäurebakterien (MILCH), mikrobielles Lab, Konservierungsstoff: Natamycin (E235) (in der Rinde).

Angaben zum Produkt

Datum Lieferantenspezifikation	09.05.2022
Datum Einpflege in den Artikelstamm	01.03.2024
Warenart	Käse
maximale Lagertemperatur	8°C
RLZ in Tagen	21
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff

Nährwerte pro 100g

Energie (KJ)	1477
Energie (kcal)	356
Fett (g)	27,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	18,5
Kohlenhydrate (g)	<0,1
davon Zucker (g)	<0,1
Eiweiß (g)	27,5
Salz (g)	1,5

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-7949-0
49186 Bad Iburg Fax: 05403-7949-10
info@hoecherl-wurstwaren.de



Artikel: 9713

Leerdammer 1/4 Stück ca.3,00kg

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		Milch, Milchsäurebakterien
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.

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.