

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



Artikel: 9723 Holl. Gouda (Pikantje) 1/4 Stck. 3kg.

Zutaten: Pasteurisierte KUHMITCH, Säurewecker, Kochsalz, Kälbermagen-Lab, Natriumnitrat (E251), Farbstoff: Beta Carotene (E160a), Käsedeckel, mit Natamycin behandelt und gewachst, nicht zum Verzehr geeignet.

Angaben zum Produkt	
Verpackungshinweis	Vakuumverpackt!
Datum Lieferantenspezifikation	09.04.2019
Datum Einpflege in den Artikelstamm	01.03.2024
Warenart	Käse
Verpackung	Vakuumverpackung
maximale Lagertemperatur	7°C
RLZ in Tagen	28
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
	mit Farbstoff
	mit Konservierungsstoff

Nährwerte pro 100g	
Energie (KJ)	1793
Energie (kcal)	432
Fett (g)	32,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	22,0
Kohlenhydrate (g)	0
Eiweiß (g)	26,1
Salz (g)	1,8

Sensorik	
Aussehen	Rinde: gut geschlossen; Lochung: gering, kleine Löcher
Geruch	Pikant

Hubertus Höcherl GmbH

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



Artikel: 9723

Holl. Gouda (Pikantje) 1/4 Stck. 3kg.

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	100 kbe/g
E-Coli	10 kbe/g
Koagulase-positive Staphylokokken	10 kbe/g
Salmonellen	n.n. in 25g
Listerien	n.n. in 25g

Mibi-Warnwert	
Enterobacter	1.000 kbe/g
E-Coli	100 kbe/g
Koagulase-positive Staphylokokken	100 kbe/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.

