



Käse einfach selber machen ...



## GENERELLE PRODUKTSPEZIFIKATION

**BL**

**HANDELS-/PRODUKTNAME:**

BL

**VERPACKUNG:**

Im Aluminiumbeutel mit Polyäthyleneinlage.

**AUFBEWAHRUNG:**

T= +2/ 5 °C

Umgebungstemperatur während des Transports ist erlaubt.

**AUFBRAUCHFRIST:**

1 Jahr

Liste Allergene	Präsenz im Produkt		Komponente Beschreibung
	JA	NEIN	
Cerealien, die Gluten enthalten und Produkte daraus		X	
Krebstiere und Produkte aus Krebstieren		X	
Eier und Produkte aus Eiern		X	
Fische und Produkte aus Fischen		X	
Erdnüsse und Produkte aus Erdnüssen		X	
Soja und Produkte aus Soja		X	
Milch und Milchprodukte sowie Produkte aus diesen einschließlich Lactose und Milcheiweißen*	X		Lactose
Schalenfrüchte und Produkte daraus (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)		X	
Sellerie oder Produkte auf Selleriebasis		X	
Senf oder Produkte daraus		X	
Sesam oder Produkte daraus		X	
Sulfite und SO2 in einem Gehalt von 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2		X	
Lupine oder Produkte daraus		X	
Meeresfrüchte und Muscheln oder Produkte daraus		X	

**MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:**

Aerobe Flora	<	500 UFC/g
Fremde Fermente	<	10 UFC/g
Coliforme Bakterien	<	1 UFC/g
Enterococchen	<	1 UFC/g
Staphylococcus aureus	<	1 UFC/g
Salmonellen	abwesend in	25 g
Listerien monocytogenes	abwesend in	25 g