

Käsemanufaktur Müritz GmbH, Dudel 20, 17207 Bollewick www.kaesemanufakturmueritz.de TEL.: 03 99 31 - 13 99 09		info@kaesemanufakturmueritz.de	
Artikelpass			
Artikelbezeichnung	Scheunenkäse Alt		
Artikelnummer	17		
EAN-Code Artikel			
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Schnittkäse		
Tierart	Kuh		
Herkunftsland	Mecklenburg- Vorpommern		
Veterinärkontrollnummer	DE 56009 EG		
Angaben zur Herstellung			
Herstellung	Handwerklich variabel und individuell		
Milchart	Kuhmilch		
Milchbehandlung	Chargenpasteurisierung		
Kulturen	Milchsäurekulturen		
Lab	Kälberlab		
Salzart	Speisesalz		
Rinde	Kunststoffüberzug		
Rinde zum Verzehr geeignet	Nein		
Reifezeit	8 Wochen		
Weitere Zutaten	Keine		
Rohmilch	Nein		
Zusammensetzung / Nährwertangaben pro 100 g			
Fettgehalt in der Trockenmasse	Mindestens 50 % Fett i. Tr.		
Brennwert (Energie) kJ / kcal	1312 kJ / 317 kcal		
Fett	33 g		
Davon gesättigte Fettsäuren	23 g		
Kohlenhydrate	0,7 g		
Davon Zucker	0,7 g		
Eiweiß	24 g		
Salz	1,4 g		
Weitere Angaben zum Produkt			
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose		
Glutenfrei	Ja		
Gentechnikfrei	Ja		
Vegetarisch	Ja		
Vegan	Nein		
Hefefrei	Ja		
Lager- und Aufbewahrungshinweis			
MHD	60 Tage ab Verpackungstag		
Art des Frischedatums	MHD auf Verpackung VE und VPE		
Kühlpflichtig	Ja		
Lagertemperatur	Mindestens +2 °Celsius / maximal +10 °Celsius		
Transporttemperatur	Maximal 10 °Celsius		
Logistik- Daten			
Maße Artikel (VE = Verbrauchseinheit, einzeln) L: / B: / H: mm			
Verbrauchseinheit bestellbar			
Verpackungsart			
Umverpackung			
Verkaufseinheit (VPE)			
Aussenmaße VPE-Karton in mm			
VPE Gewicht Karton			
EAN-Code Karton			
Gewicht Verpackungseinheit netto / Brutto			
Kartons (VPE) pro Lage			
Lagen auf einer Palette			
Kartons auf einer Palette			
Palettenhöhe cm			
Palettengewicht in kg			
Palettenabmessung L: / B: / H: mm			
			Käse - Beschreibung und Sensorik NOCH NICHT VORHANDEN