



*Aus Liebe zum Geschmack*

**Zusammenstellung  
der Inhaltsstoffe und Allergene  
für Ihre ausgewählte Produkte.**

**[kundenportal.dahlhoff.de](https://kundenportal.dahlhoff.de)**

Auszug vom 2.5.2024

3 Seiten

**„Frische Feinkost handwerklich hergestellt“**



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 22101

**Obazda**

mit Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820221016



**Rechtlich vorgeschriebene  
Produktbezeichnung:**

Original bayerische Käsezubereitung mit Brikäse, Butter und Gewürzen

**Zutatenliste:**

Zutaten: **Brikäse** (50 % Fett i. Tr.) 41 %, **Frischkäse** (Doppelrahstufe), **Butter** 13 %, **Sahne**, **Speisequark** (40 % Fett i. Tr.), Paprikaextrakt, Speisesalz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Schnittlauch, Pfeffer.

**Informationen für  
Ernährungsgruppen:**

Vegan  Vegetarisch  Laktosefrei  Glutenfrei   
Lacto-vegetarisch  Ovo-vegetarisch  Ovo-lacto-vegetarisch

**Verpflichtende Kennzeichnung  
an loser Ware:**

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert", Allergene: siehe Allergenliste

**Fettgehaltsstufe:**

Doppelrahstufe, 63 % Fett in Trockenmasse

**Weitere Informationen:**

Obazda g.g.A. geschützte geografische Angabe



# Produktspezifikation

Version: 07  
Erstellt / Geändert am: 06.10.2022  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 22101 Seite 2 von 4

## Zutatenliste

### Eingesetzte Zusatzstoffe

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel                 | <input type="checkbox"/> Säuerungsmittel   |
| <input type="checkbox"/> Emulgator                            | <input type="checkbox"/> Säureregulator    |
| <input type="checkbox"/> Farbstoff                            | <input type="checkbox"/> Schaummittel      |
| <input type="checkbox"/> Festigungsmittel                     | <input type="checkbox"/> Schmelzsalz       |
| <input type="checkbox"/> Geliermittel                         | <input type="checkbox"/> Stabilisator      |
| <input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker                 | <input type="checkbox"/> Süßungsmittel     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Konservierungsstoff E 202 | <input type="checkbox"/> Trennmittel       |
| <input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel                | <input type="checkbox"/> Überzugsmittel    |
| <input type="checkbox"/> modifizierte Stärke                  | <input type="checkbox"/> Verdickungsmittel |

### Sensorik:

Farbe:	orange-cremefarben, weiß, grüne Anteile
Geruch:	produkttypisch, nach Brie
Geschmack:	produkttypisch, würzig nach Brie, angenehm salzig
Konsistenz:	cremig-fest

### Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;

Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung: 9 Tage

Mindesthaltbarkeit ab Produktion: 16 Tage

### Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpedeckel

Chargenkodierung:

Kürzel Fertigungsstandort / Tag / KW / Jahr / Fertigungskennzeichnung

Hersteller-Code: DE BY 16021 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g

Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g

Länge: 180 mm

Breite: 109 mm

Höhe: 95 mm

### Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



# Produktspezifikation

Version: 07  
 Erstellt / Geändert am: 06.10.2022  
 Freigabe: QS  
 Art.-Nr.: 22101 Seite 3 von 4

**Mikrobiologische Daten:** Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

<i>Keimart</i>	<i>Richtwert</i>	<i>Warnwert</i>
<b>Gesamtkeimzahl</b>	<b>1 x 10<sup>6</sup></b>	-
<b>Koagulase positive Staphylokokken</b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>	<b>1 x 10<sup>3</sup></b>
<b>Escherichia Coli</b>	<b>1 x 10<sup>1</sup></b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>
<b>Salmonellen</b>	-	<b>nicht nachweisbar in 25 g</b>
<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>1 x 10<sup>3</sup></b>	<b>1 x 10<sup>4</sup></b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	-	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>
<b>Hefen</b>	<b>1 x 10<sup>5</sup></b>	-
<b>Milchsäurebakterien</b>	<b>1 x 10<sup>6</sup></b>	

**Allergenkennzeichnung:**

	<b>Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances</b>	<b>Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:</b>
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



## Produktspezifikation

Version: 07  
Erstellt / Geändert am: 06.10.2022  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 22101 Seite 4 von 4

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g gemäß LMIV Anhang XV

Energie	1597 kJ
	387 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	14 g
Salz	1,00 g

### GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

### Lebensmittelrechtliche Erklärung:

#### Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

*Aus Liebe zum Geschmack*

Ihr Kontakt:

DAHLHOFF Feinkost GmbH  
Annabergstraße 150  
45721 Haltern am See

Telefonverkauf

Tel. +49 (0) 23 64 • 93 88-0

Fax +49 (0) 23 64 • 93 88-38

E-Mail [info-kontakt@dahlhoff.de](mailto:info-kontakt@dahlhoff.de)



[www.dahlhoff.de](http://www.dahlhoff.de)