



**HAVELLAND
EXPRESS**

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

Produktdatenblatt

	Artikelnr.: 532935	Version: 1.0 Stand: 18.03.2026 03:11:45
	Zolltarifnummer: 04069099	Ø Gewicht [kg]: 2,85 Abrechnungsgebinde: Kiste Inhalt Umkarton/Kiste: Kiste
Artikelbezeichnung: Käsesortiment Buffet, Tölzer Kasladen, 8 Sorten, ca. 2,85 kg /Kiste		
Verkehrsbezeichnung: Käseauswahl verschiedener französischer Käse		

Lagerbedingungen

4-7°C

Produktbeschreibung

Auszeichnung:

SAINTE MAURE Weichkäse, Ziegenmilch, Reifezeit: ca. 5 Wochen, mind. 45 % Fett i.Tr.
BRIN D'ARMOUR Weichkäse in Kräutern, Schafmilch, Reifezeit: ca. 5 Wochen, mind. 50 % Fett i.Tr.
TOMME DE MONTAGNE halbfester Schnittkäse, Kuhmilch, Reifezeit: ca. drei Monate, mind. 25 % Fett i.Tr.
COMTÉ Hartkäse, Kuhmilch, Reifezeit: ca. 9 Monate, mind. 45 % Fett i.Tr.
CAMEMBERT DE NORMANDIE Weichkäse mit Außenschimmel, Kuhmilch, Reifezeit: ca. 4 Wochen, mind. 45 % Fett i.Tr.
CHAOURCE Weichkäse mit Außenschimmel, Kuhmilch, Reifezeit: ca. 8 Wochen, mind. 50 % Fett i.Tr.
MUNSTER Weichkäse mit gewaschener Rinde, Kuhmilch, Reifezeit: ca. 8 Wochen, mind. 50 % Fett i.Tr.
FOUME D'AMBERT Käse mit Innenschimmel, Kuhmilch, Reifezeit: ca. 8 Wochen, mind. 50 % Fett i.Tr.
BIRNENSENF

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 18.03.2026 / Seite 1 von 3 letzte Änderung: 18.03.2026



**HAVELLAND
EXPRESS**

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

☐ BIO ☐ Vegan ☐ MSC ☐ ASC ☐ TK

Zutatenverzeichnis:

Sainte Maure: ZIEGENMILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Brin d'Armor: SCHAFMILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Tomme de Montagne: MILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Comté: MILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Camembert de Normandie: MILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Chaource: MILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Munster: MILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Foume d'Ambert: MILCH, MILCHsäurebakterien, Käsereikulturen, Lab, Salz
Birnsenf: Birne, Ingwer, Senf, Chili

Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011

	Ja	Nein
1. Glutenhaltige Getreide		X
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
8. Schalenfrüchte		X
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
12. Schwefeldioxid und Sulfide		X
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 18.03.2026 / Seite 2 von 3 letzte Änderung: 18.03.2026



HAVELLAND EXPRESS

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

Zusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011

Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke (1)
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoffe	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter
Feuchthaltemittel	Schmelzsalze (2)
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süßungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoff	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

(1) Die Angabe der spezifischen Bezeichnung oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.

(2) Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Nährwerte pro 100 g

Energie in KJ:	1312,22
Energie in KCAL:	314,89
Fettgehalt in g:	23,89
- davon ges. Fettsäuren g:	15,84
Kohlenhydrate g:	3,41
- davon Zucker g:	2,98
Salz (Natrium) g:	1,46
Eiweiß g:	18,33
Alkohol %:	0

*Bild beispielhaft

Fleischwaren

Geboren in:
Gemästet in:
Geschlachtet in:
Zerlegt in:

Fisch

Produktionsmethode:
Fanggebiet:
Fanggebiet Klarschrift:
Unterfanggebiet:
Devision:
Fanggerät:
Lat. Name:

Vorschriften:	Das Produkt entspricht folgenden Vorschriften:
Mikrobiologie	Verordnung (EG) N°2073/2005 zur Festlegung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Änderungen
GVO	Enthält keine GVO gemäß den Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen
Lebensmittelkontaktmaterialien	Verordnung (EG) No 1935 / 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Havelland Express Frischdienst GmbH Gottlieb-Dunkel-Straße 20-21 12099 Berlin
Tel.: +49(30)32003200
Fax: +49(30)32003-299 DE-Öko-003

ASC-C-01994
MSC-C-56871



	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 18.03.2026 / Seite 3 von 3 letzte Änderung: 18.03.2026