

	HALBFESTE SCHNITTKÄSEZUBEREITUNG CHILI/PAPRIKA	Ident. Code: 6701-10
	Rahmstufe, 55 % Fett i. Tr.	Seite: 1 von 2
Maxlrainer Str. 18 83043 Bad Aibling	weitere Zutaten: roter und grüner Chili, Paprika, Konservierungsstoffe: E235 Natamycin, E1105 Lysozym (aus Ei), Rauch	Brote, Portionen

I Chemisch- physikalische Werte / Hauptbestandteile				
Durchschnittliche Inhaltsangaben je 100g			Nachweismethode	
Hauptnährstoffe				
Fett	32,8	%	VDLUF A C 15.3.8 (van Gulik)	
Trockenmasse	58,0	%	VDLUF A C 35.4 (Folienmethode)	
Kochsalz	1,8	%	VDLUF A C 10.6.2 (Erbacher)	
Fett i. Tr.	mind. 55	%	Berechnung	
WFF	61-69	%	Berechnung	
Mineralstoffe				
Natrium	600	mg	NATEC: ICP	
Calcium	700	mg	NATEC: ICP	
Kalium	55	mg	NATEC: ICP	
Magnesium	25,0	mg	NATEC: ICP	
Eisen	0,20	mg	NATEC: ICP	
Zink	3,0	mg	NATEC: ICP	
Phosphor	420	mg	NATEC: ICP	
Vitamine				
Vitamin A bzw. Carotin	400	µg	NATEC: HPLC-Verfahren	
Vitamin B6	0,04	mg	NATEC: Turbidimetrisches Verfahren	
Vitamin B12	1,5	µg	NATEC: HPLC-Verfahren	
Vitamin E	0,9	mg	NATEC: HPLC-Verfahren	
Niacin	0,1	mg	NATEC: Turbidimetrisches Verfahren	
Fettsäuren				
Gesättigte Fettsäuren	22,6	g	NATEC: Fettsäuren:Gaschromatographie/FiD	
Einfach ungesättigte Fettsäuren	8,2	g	NATEC: Fettsäuren:Gaschromatographie/FiD	
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,8	g	NATEC: Fettsäuren:Gaschromatographie/FiD	
Sonstige Bestandteile				
Lactose	<0,1	%	§64 LFGB L01.00-17 (enzymatisch)	
Cholesterin	125	mg/100g	NATEC: Aufbereitung DGF, Messung QC	
mikrobielles Gerinnungsmittel	Spuren	µg/1000g		
Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g			Nachweismethode	
Brennwert	365/1511	kcal/kJ	Addition der Hauptnährstoffe	
Eiweiß	17,0	g	VDLUF A C 30.2 (Kjeldahl-Büchi 323)	
Kohlenhydrate	0,5	g	Differenzberechnung	
Fett	32,8	g	VDLUF A C 15.3.8 (van Gulik)	
II Mikrobiologische Werte				
Kriterien	Norm (m) g Käse	Max (M) g Käse	n	Nachweismethode
Coliforme Bakterien	10 ⁴	10 ⁵	5, c=2	VDLUF A B 7.2.2; 7.2.3; 7.2.4, Lauryl-Sulfat-Bouillon +MUG
Escherichia coli	10 ²	10 ³	5, c=2	TBX-Agar
Listeria monocytogenes		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB L 00 00-32 / MUVA
Salmonella spp.		keine /25g	5, c=0	§64 LFGB L 00 00-20 / MUVA
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³	5, c=2	§64 LFGB L 01 00-23 / MUVA
m = Normwert; M = Grenzwert; n = Probenanzahl; c = Anzahl der Proben >m und <M				

Qualitätssicherung QS/Hub 10.03.2011	Produktion P/Nik 08.04.2011	Verpackung P/Scj 08.04.2011	gültig ab: 12.04.2011
--	-----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------

	HALBFESTE SCHNITTKÄSEZUBEREITUNG CHILI/PAPRIKA	
	Rahmstufe, 55 % Fett i. Tr. weitere Zutaten: roter und grüner Chili, Paprika, Konservierungsstoffe:	Ident. Code: 6701-10 Seite: 2 von 2
	E235 Natamycin, E1105 Lysozym (aus Ei), Rauch	

III Sensorische Produkteigenschaften		
Aussehen Äußeres	Gelb-rauchfarbig bräunliche Oberfläche, die auch je nach Alter und Rotschmiereentwicklung etwas feucht sein kann. Oberfläche leicht gerillt (von Horden)	
Aussehen Inneres	hellgelb, mit unregelmäßiger Bruchlochung mit mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Chili und Paprikastückchen	
Konsistenz	geschmeidig, schnittfähig, durch die Masse gleichmäßig gereift	
Geruch	angenehm würzig, leicht säuerlich bis leicht pikant, typischer Rauchgeruch nach Chili und Paprika riechend	
Geschmack	mild, aromatisch mit typischen Rauchgeschmack und leicht scharfem Chili- und Paprikageschmack.	
IV Qualitätssicherung		
BERGADER LABOR	Das Produkt entspricht den relevanten EG- und deutschen Lebensmittelrechtsgrundlagen. Unsere Produkte unterliegen der ständigen Kontrolle der BERGADER - Labors. Die Endprodukte werden bis zum Ablauf des MHD regelmäßig geprüft. Es werden regelmäßige Kontrollen der Rohstoffe und Produktgruppen auf relevante Schadstoffe und Rückstände durchgeführt.	
Externe und staatliche Überwachung	Außerdem unterliegen unsere Verarbeitungsstätten, die Produkte und die Rohstoffe den Kontrollen der zuständigen Lebensmittelüberwachung (staatliche Untersuchungsämter, Veterinärbehörden) sowie einem externen akkreditierten Prüflabor.	
Zulassung/Identitätskennzeichen nach Hygieneverordnung 852 u. 853/2004 EG	Die Produktionsstätten der BERGADER PRIVATKÄSEREI entsprechen allen Forderungen des EG- und deutschen Lebensmittelrechts. Zulassungs-Nr.: DE - BY 113 EG Werk Bad Aibling DE - BY 13047 EG Zulassungs-Nr.: DE - BY 136 EG Abpackbetrieb, Firma Frischpack Ein HACCP-Konzept ist eingeführt.	
Zertifizierungen	Die BERGADER PRIVATKÄSEREI ist nach IFS- und BRC zertifiziert. Ein Umweltmanagement nach EMAS ist eingeführt.	
V Mindesthaltbarkeit / Produktionscode		
Mindesthaltbarkeit	lt. jeweils gültiger MHD-Liste	
Produktionscode	Jahrestag/Wanne oder Jahrestag/Stapel z.B. 002/001	
VI Kennzeichnung		
GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten	Das Produkt ist in Bezug auf die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.	
Allergene LMKV Anlage 3	Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können	lt. Rezeptur enthalten
c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		ja
g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		ja
VII Verpackung Brote		
Einschlagfolie/ Verbundfolie	Saranfolie/ Alufolie	
Umverpackung	Bodenteil	4-punkt-geklebt Vollpappe weiß/braun
	Deckelzuschnitt	4-punkt-geklebt, Vollpappe weiß/braun
Abmessungen Produkt	eckige Form (Brot): ca. 24,0 x 13,0 x 5,5 cm	
VIII Verpackung Portionsware		
Schlauchbeutel Folie	PA/PE – Verbund, bedruckt	
Regaltray	Zellstoffpappe beidseitig weiß gedeckt, Druck und Lack	
Regalhülle	Zellstoffpappe weiß/braun gedeckt, einseitig Druck und Lack	
Versandtray	Zellstoffpappe	
Abmessungen Produkt	150 g ca. 11,5 x 6,0 x 2,0 cm 200 g ca. 10,5 x 6,0 x 3,0 cm	