

	F3201 Tortenbrie Château de France ca. 3,15 kg 50 %	02.10.2014
--	---	------------

Bezeichnung	Tortenbrie Château de France ca. 3,15 kg 50 %	 FR 44-003-001 CE
Name	Château de France	
Käsegruppe	Weichkäse	
Untergruppe	Brie 50 % Fett i.Tr	
Zutaten	pasteurisierte Kuhmilch , Milchsäurebakterien, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff	
Zusatzstoffe	keine	
RLZ bei Anlieferung	27 Tage (Liefertag zählt mit)	

Herkunftsland	Frankreich
Produktbeschreibung	Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch Produkt aufbewahren bei 2-7 °C

Physio-chemische Anforderung	
Trockenmasse	> 47%
Fett i.Tr.	> 50%
Salz	1,4 - 1,7 %

Nährwerttabelle	für 100 g	Referenzmenge*
Kj	1282	15%
Kcal	309	15%
Fett	25	36%
davon gesättigte Fettsäuren	17,6	88%
Kohlenhydrate	2	0,80%
davon Zucker	2	2%
Eiweiß	19	38%
Salz	1,6	27%



* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Allergene :	Milch und Erzeugnisse aus Milch (einschl.Laktose)
Reifezeit	-

technische Daten			
Stück			
Maße	320 x 320 x 40 mm		
Gewicht	ca 3,150 kg	netto	ca 3,160 kg brutto
VE	1 Stück		
EAN	3333750051730		
Karton			
Maße	370 x 365 x 57 mm		
Gewicht	ca 3,150 kg netto		ca. 3,360 kg brutto
EAN	93333750051733		
Palette			
Gewicht/Palette	ca 510,3 kg		Zolltarif-Nr. .0406908400
Karton/ Palette	162		
Karton/ Lage	6		

Geschmackliche Anforderungen			
Konsistenz	cremige Konsistenz		
Geschmack	mild		
Aussehen	am Rand etwas höher		
Farbe	gleichmäßiger weißer Edelschimmel, cremefarbener Teig		

Mikrobiologische Anforderungen			
Salmonellen	keine in 25 g	Staphylokokken aureus	< 100 / g
Listeria monocytogenes	keine in 25 g	Escherichia coli	< 100 / g

GVO			
Gemäß EU-VO 1829/ und 1830/2003 und des Rates vom 22.09.03 ist keine Kennzeichnung erforderlich			

Zertifizierung			
ISO 9001 - BRC - IFS			