

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

Bezeichnung	Tortenbrie Château de France ca. 3,15 kg 50 %
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)

FR
44-003-001
CE

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