

Deckblatt Produktspezifikation

Artikel: 10371

Datum	Änderungsgrund
18.06.2012	Neuerstellung
28.08.2012	Ergänzung CSB Artikelbezeichnung
11.09.2012	Ergänzung *
20.09.2012	Ergänzung: weitere Hinweise
13.08.2014	Anpassung Deklaration gemäß LMIV

- Produktspezifikation -

1 Produktbezeichnung

Artikelnummer: 10371
 Artikelbezeichnung: MU Gouda 48% ca.2,9kg
 Produktname: MU Gouda 48% 2,9kg
 Verkehrsbezeichnung: Schnittkäse
 Sortierung: -----
 Fettgehaltsstufe: Vollfettstufe

2 Produktbeschreibung

2.1 Deklaration Zutaten

Zutaten: MILCH, Farbstoffe: Carotin, mikrobielles Lab, Kulturen, Speisesalz.

2.2 Kennzeichnung Allergene gemäß EU- VO

Allergene Zutat	Enthalten (+) Nicht Enthalten (-)	Angabe und Menge des Zusatzstoffes
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Grünkern, Kamut)	-	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Eier und Eierzeugnisse	-	
Fische und Fischerzeugnisse	-	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)		
Soja und Sojaerzeugnisse	-	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	+	Kuhmilch*
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	
Senf und Senferzeugnisse	-	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	-	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	

* der Laktosegehalt liegt unter 0,1g / 100g Fertigprodukt

2.3 GVO- Kennzeichnung

Das Produkt ist entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

2.4 Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	Ohne Rinde, trockene glatte Oberfläche, das Innere ist elfenbeinfarbig bis gelblich, matt glänzend, wenig Lochung von runder bis ovaler Form
Geruch:	Mild bis leicht säuerlich.
Geschmack:	Mild bis leicht säuerlich.
Konsistenz:	schnittfest, aber noch geschmeidiger Teig

2.5 Chemische Werte

Die Angaben erfolgen ohne Berücksichtigung der durch das angewendete Messverfahren möglichen und durch die prozesstechnisch bedingten Abweichungen.

Fett i. Tr.:	mind. 48%
Wff.:	54 - 63 %
Trockenmasse:	55-61 %

2.6 Mikrobiologische Werte

Listeria monocytogenes. :	neg. / 25g
Koag. pos Staphylococcen:	lt EG-VO 2073 / 2005
Escherichia coli:	lt EG-VO 2073 / 2005

2.7 Nährwertangaben

100 g Produkt enthalten durchschnittlich:	Brennwert:	1470 kJ / 354 kcal
	Fett:	28,7 g
	Davon gesättigte Fettsäuren:	19,4 g
	Kohlenhydrate:	< 0,1 g
	Davon Zucker:	< 0,1 g
	Eiweiß:	24,0 g
	Salz:	1,4g

3 MHD und garantierte Restlaufzeit

Restlaufzeit: 4 Wochen

4 Verkehrsfähigkeit

Das Produkt entspricht im Zustand wie geliefert und bei, für diese Produktgruppe, angemessener Lagerung den Bestimmungen des Deutschen Lebensmittelrechtes sowie den derzeit gültigen übergeordneten EU- Richtlinien und EU- Verordnungen.

Unsere Produkte werden ausschließlich aus wärmebehandelter Rohmilch der Güteklasse I gemäß Milchgüte- VO in der jeweils gültigen Fassung hergestellt.

5 Verpackung, Chargenkennzeichnung und Chargenrückverfolgung

5.1 Beschreibung Verkaufseinheit

Material:	Käsebröte sind in Reifebeutel mit definierter Gasdurchlässigkeit verpackt.
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe):	300 mm x 105 mm x 110 mm
Gewicht (Brutto):	ca. 2,9 kg
Codierung:	Mindesthaltbarkeitsdatum in Tag, Monat und Jahr sowie Chargennummer.
Identitätskennzeichen:	DE- BY 30510 EG
EAN- Code auf der Verkaufseinheit:	4003699103713

5.2 Bestelleinheit und Palettenfaktor

Anzahl Verkaufseinheiten pro Bestelleinheiten :	4 Bröte
Abmessungen Bestelleinheit (Länge x Breite x Höhe):	300 mm x 420 mm x 110 mm
Gewicht Bestelleinheit (Brutto):	ca. 11,6 kg
EAN- Code auf der Bestelleinheit:	4003699003716
Bestelleinheiten pro Lage:	6
Lagen pro Palette:	8
Abmessungen Palette (Länge x Breite x Höhe):	118 cm x 80 cm x 108 cm
Palettengewicht (Brutto):	ca. 560 kg

5.3 Angaben zur Rückverfolgung

Durch das aufgedruckte MHD und die Chargennummer ist eine Rückverfolgung gewährleistet.

6 Transport- und Lagerhinweise

Lagerung und Transport: Aufrecht und trocken zwischen 6 und 8 °C

7 Weitere Hinweise

Auslobung:

*ohne Konservierungsstoffe

*von Natur aus laktosefrei

8 Hinweise zur Gültigkeit

Gültig ab: 13.08.2014
 Ersetzt Version vom: 20.09.2012

Erstellt durch : Alina Spag Qualitätsmanagement Privatmolkerei Bechtel	Geprüft durch: Monika Köppl Ltg. Qualitätssicherung Bechtel Naturkäsewerk	Freigegeben durch : Sarah Grygar Ltg. Qualitätsmanagement Privatmolkerei Bechtel
---	--	---

Dokumente ohne Unterschriften wurden maschinell erstellt und sind daher auch ohne Unterschrift gültig.