

ARTIKELPASS

(Angaben zur Anlistung neuer Artikel)

Produzent: Käseerei Champignon
Ansprechpartner: Marketing
Telefon: 08374-92-0
Telefax: 08374-92-210-377
Erstellt am/von: 12.08.03 / Zeller **Geändert am/von:**
Artikelbezeichnung: Rougette 2,0kg

	Verbrauchereinheit	Bestelleinheit	Gebinde (nur Export)
EAN SAP /Hofmeister Unternehmensgruppe		4000504 41303 6	4000504 17006 9
EAN Kunde (Instore Nr. Kunde)			
Artikelnummer Faktura		4000504 41303 6	
Artikelnummer Bestellung		4000504 41303 6	

Restlaufzeit in Tage:	21	Fettstufe:	Doppelrahmstufe
Fett i. Tr. %:	70	Fett absolut %:	42 ± 2%
Nettogewicht in g (VE):	2000	Bruttogewicht in g (VE):	2015
Nettogewicht in g (BE)	2000	Bruttogewicht in g (BE):	2107
Nettogewicht in g (Gebinde)	6000	Bruttogewicht in g (Gebinde)	6321
Nettogewicht in kg (Palette): (ohne Holz)	330,00	Bruttogewicht in kg (Palette): (ohne Holz)	348
Inhalt Bestelleinheit:	= 1 Torte	Karton-Maße in cm (Länge/Tiefe x B x H)	26,2 x 26,3 x 6,1
Inhalt Gebinde (nur Export)	3	Maße Gebinde in cm (Länge/Tiefe x B x H)	26,2 x 26,3 x 18,3
Paletten-Maße in cm (L X B):	120 x 80	Palettenhöhe in cm: (inkl. Holz)	107
Produktmaße in cm (VE) (L/T x B x H/Dur. x H)	25 x 4,5	Lagen/Palette:	15
Kartons/Lage:	11	Kartons/Palette:	165
		Gebinde/Palette (nur Export):	55

Produktspezifikation

Rougette 2,0 kg 70 % Fett i. Tr.

PRODUKTBESCHREIBUNG	Rougette Deutscher Weichkäse Doppelrahmstufe
----------------------------	--

ZUTATEN in absteigender Reihenfolge	pasteurisierte Milch Rahm Kochsalz Mikrobielles Lab Farbstoff: Paprikaextrakt*
(*) deklarationspflichtige Zutat	Milchsäuerungskulturen Reifungskulturen

ANALYSEN	Methode in Anlehnung an §64 LFGB	Richtwerte / Toleranz
-----------------	---	------------------------------

CHEMISCH UND PHYSIKALISCH		
Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	42 % ± 2,0 %
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	59 % ± 2,0 %
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	> 67 %
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	14 % ± 2,5 %
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,70 % ± 0,25 %

MIKROBIOLOGISCH		
Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 1 000 / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25 g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 01.00 - 23	< 1 000 / g

NÄHRWERTANGABEN pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)	
Physiolog. Brennwert	1801 KJ / 436 kcal
Eiweiß	14 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
Fett	42 g
Zusätzliche Angaben	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	130 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei

Stand: 23.06.2010 – Version 5	ersetzt Version 4 vom 26.11.2007	Seite 1 von 2
Freigabe: PQS / Winfried Wolf		
Dateiname: 17000_Rougette_2,0kg_70% Fett i. Tr._23.06.2010_5.doc		
FB QS HUG 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\Stand Formblatt: 21.04.2010 / Version: 06		

Produktspezifikation

Rougette 2,0 kg
70 % Fett i. Tr.

SENSORIK

Aussehen Äußeres:	rot-weiße Oberfläche, am Rand leichte Rotschmiere
Aussehen Inneres:	cremeweiß bis goldgelber Teig, einzelne Bruch – und Gärlöcher
Konsistenz:	geschmeidig – cremig
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	je nach Reifestadium mild bis würzig

ALLERGENE

Gemäß Richtlinie 2000 / 13 EG Anhang III a und Folgerichtlinien. Außer Milchbestandteilen (Milchweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.

GENTECHNIK

Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.

RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN

Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring garantiert.

GESETZLICHE ANFORDERUNGEN

Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.

TRANSPORT – und LAGERBEDINGUNGEN

2 bis 8 °C

IDENTITÄTSKENNZEICHEN

DE BY 711 EG

ZERTIFIZIERT nach

DIN EN ISO 9001:2000-12
IFS (International Food Standard): Higher Level
BRC (British Retail Consortium)

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand: 23.06.2010 – Version 5	ersetzt Version 4 vom 26.11.2007	Seite 2 von 2
Freigabe: PQS / Winfried Wolf		
Dateiname: 17000_Rougette_2,0kg_70% Fett i. Tr._23.06.2010_5.doc		
FB QS HUG 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\Stand Formblatt: 21.04.2010 / Version: 06		