

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation (Zutreffendes ist angekreuzt)																			
Artikelnummer	2857																		
Artikelbezeichnung (z.B. Bergbaron 45 % F.i.T., Stg.)	Gouda 45% SG-3k																		
Sachbezeichnung (z.B. Joghurt mild mit Kaffee aus pasteurisierter Milch mit 7 % Fett)	Österreichischer Gouda 45 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch																		
Besondere Produktmerkmale z.B: aus biologischer Landwirtschaft, geschützte geografischen Angaben g.g. A., geschützte Ursprungsbezeichnungen g.U. etc.)	Konventionell																		
Kennzeichnung Bio-Artikel EU-Logo: Kontrollstellennummer, Herkunft (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20px;"><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-902</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-701</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>DE-ÖKO-003</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-301</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-/Nicht-EU Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Österreichische Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Deutsche Landwirtschaft</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701	<input type="checkbox"/>	DE-ÖKO-003	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301	<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902																		
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701																		
<input type="checkbox"/>	DE-ÖKO-003																		
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301																		
<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft																		
Nettogewicht und / oder Füllmenge	ca. 3 kg																		
Abtropfgewicht / Stück	--																		
Art der Verpackung z.B: Vakuum, Unter Schutzatmosphäre verpackt,...	Schrumpfbeutel																		
Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20px;"><input type="checkbox"/></td><td>Ungekühlt lagerfähig.</td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Gekühlt mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	Ungekühlt lagerfähig.	<input checked="" type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Gekühlt mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:										
<input type="checkbox"/>	Ungekühlt lagerfähig.																		
<input checked="" type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Gekühlt mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:																		
AMA-Gütesiegel / AMA-Biosiegel (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20px;"><input type="checkbox"/></td><td>AMA-GS</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AMA-BS</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	AMA-GS	<input type="checkbox"/>	AMA-BS														
<input type="checkbox"/>	AMA-GS																		
<input type="checkbox"/>	AMA-BS																		
Genusstauglichkeitskennzeichen	AT 40151 EG																		
Gesamthaltbarkeit (inkl. Mindestreifezeit)	126 Tage																		
Mindestreifezeit (Bei Käse)	21 Tage																		

2. Produktdetails

2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge

Deklarierungspflichtig

Farbstoff Beta-Carotin

Nicht deklarierungspflichtig

mikrobielles Lab, Calciumchlorid, Käsereikulturen, Speisesalz

2.2 Gesetzlich vorgeschriebene Zusatzangaben auf der Packung (Zutreffendes ist angekreuzt)

<input type="checkbox"/>	mit Süßungsmittel
<input type="checkbox"/>	mit einer Zuckerart (Zuckerarten) und Süßungsmittel(n)
<input type="checkbox"/>	Enthält eine Phenylalaninquelle
<input type="checkbox"/>	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
<input type="checkbox"/>	erhöhter Koffeingehalt
<input type="checkbox"/>	enthält von Natur aus Zucker
<input type="checkbox"/>	enthält Sulfite

2.3 Nährwertbezogene Angaben auf der Verpackung – EG-Claims-VO Nr. 1924/2006 (Zutreffendes ist angekreuzt)

<input type="checkbox"/>	energiearm (kalorienarm)	<input type="checkbox"/>	Ballaststoffquelle
<input type="checkbox"/>	energiereduziert	<input type="checkbox"/>	hoher Ballaststoffgehalt
<input type="checkbox"/>	energiefrei	<input type="checkbox"/>	Proteinquelle
<input type="checkbox"/>	fettarm	<input type="checkbox"/>	hoher Proteingehalt
<input type="checkbox"/>	fettfrei / ohne Fett	<input type="checkbox"/>	Name des Vitamins/Vitamine) und/oder (Name des Mineralstoffs/Mineralstoffe) -quelle
<input type="checkbox"/>	arm an gesättigten Fettsäuren	<input type="checkbox"/>	hoher (Name des Vitamins/Vitamine) und/oder (Name des Mineralstoffs/Mineralstoffe) -gehalt
<input type="checkbox"/>	frei von gesättigten Fettsäuren	<input type="checkbox"/>	enthält (Name des Nährstoffs oder andere Substanz)
<input type="checkbox"/>	zuckerarm	<input type="checkbox"/>	erhöhter (Name des Nährstoffs) -anteil
<input type="checkbox"/>	zuckerfrei	<input type="checkbox"/>	reduzierter (Name des Nährstoffs) -anteil
<input type="checkbox"/>	ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	leicht
<input type="checkbox"/>	natriumarm / kochsalzarm	<input type="checkbox"/>	von Natur aus / natürlich
<input type="checkbox"/>	sehr natriumarm / sehr kochsalzarm	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	natriumfrei / kochsalzfrei	<input type="checkbox"/>	

Und sonstige Auslobungen auf der Verpackung

<input type="checkbox"/>	Frei von Farbstoffen	<input checked="" type="checkbox"/>	laktosefrei
<input type="checkbox"/>	Ohne Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	Mit Vitamin --
<input type="checkbox"/>	Frei von Konservierungsstoffen	<input type="checkbox"/>	-- % Fett
<input type="checkbox"/>	Frei von Aromastoffen	<input type="checkbox"/>	-- % Fett absolut
<input checked="" type="checkbox"/>	glutenfrei	<input type="checkbox"/>	

2.4 Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Idealer Käse für Aufschnitte und Käseteller.

2.5. Durchschnittliche Nährwerte (Angaben basieren auf Berechnungen bzw. wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen)				
		Pro 100 g	Pro Portion: 30 g	
2.5.1. Nährwerte	GDA (Guideline daily amounts) basierend auf FDE Empfehlungen	Durchschnitt pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% GDA je Portion
Energiewert kJ	8400 kJ	1404	421,200	5
Energiewert kcal	2000 kcal	338	101,400	5
Eiweiß g	50 g	26	7,800	16
Kohlenhydrate g	270 g	0	0	0
davon Zucker g	90 g	0	0	0
davon Laktose g		0	0	
Fett g	70 g	26	7,800	11
davon gesättigte Fettsäuren g	20 g	17	5,100	26
davon einfach ungesättigte Fettsäuren g		-	-	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren g		-	-	
davon Omega-3-Fettsäuren/ g		-	-	
davon Omega-6-Fettsäuren/ g		-	-	
davon Cholesterin mg		-	-	
Ballaststoffe g	25 g	0	0	0
Natrium g	2,4 g	0,5	0,150	6
Salz = Natrium x 2,5 g		1,3	0,390	
Proteinheiten: BE (Kohlenhydrate/12)		0	0	
2.5.2. Vitamine & Mineralstoffe	RDA (Recommended daily allowances) lt. 90/496/EWG Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln	Durchschnitt pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% RDA pro 100 g/ml
Vitamin A (Retinol) [µg]	800 µg	-	--	--
Vitamin B1 (Thiamin) [mg]	1,1 mg	-	--	--
Vitamin B2 (Riboflavin) [mg]	1,4 mg	-	--	--
Vitamin B3 (Niacin) [mg]	16 mg	-	--	--
Vitamin B5 (Pantothensäure) [mg]	6 mg	-	--	--
Vitamin B6 (Pyridoxin) [mg]	1,4 mg	-	--	--
Vitamin B12 (Cyanocobalamin) [µg]	2,5 µg	-	--	--
Vitamin C (L-Ascorbinsäure) [mg]	80 mg	-	--	--
Vitamin D (Calciferol) [µg]	5 µg	-	--	--
Vitamin E (alfa-Tocopherol) [mg]	12 mg	-	--	--
Vitamin H (Biotin) [µg]	50 µg	-	--	--
Vitamin M (Folsäure) [µg]	200 µg	-	--	--
Calcium [mg]	800 mg	750	225,000	94
Phosphor [mg]	700 mg	-	--	--
Eisen [mg]	14 mg	-	--	--
Magnesium [mg]	375 mg	-	--	--
Zink [mg]	10 mg	-	--	--
Jod [µg]	150 µg	-	--	--

2.5.3. Allergene lt. EU-Richtlinie 2003/89, Anhang IIIa und 2006/142/EG	Im Produkt enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Krebstiere und Krebserzeugnisse	Nein	--
Eier und Eierzeugnisse	Nein	--
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	--
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	--
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	--
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	Ja	Milch
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Makademianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	--
Senf und Senferzeugnisse	Nein	--
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	--
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	Nein	--
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein	--
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	--

3. GMO und aus GMO stammende Zutaten	
x	Das Produkt wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.
	Gentechnikfrei ltd. EU BIO-VO 834/2007
	„Ohne Gentechnik hergestellt“ gemäß Codex-Richtlinie für Gentechnikfrei Produktion
	„Ohne Gentechnik“ ltd. Deutschem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz

4. Chemisch physikalische Eigenschaften				
Parameter	Standard	Toleranz	Analysemethoden	Häufigkeit
Fett %	siehe FIT	--	--	--
Trockenmasse %	56,5	2/-2	Seesandmethode	1/5 Chargen
Fett i Tr. %	46	4/-1	berechnet	1 / 5 Chargen
Kochsalz %	1,3	0,2/-0,2	Titration mit AgNO ₃	1/5 Chargen
Phosphatase	--	--	--	--

5. Mikrobiologische Eigenschaften			
Mikroorganismen	KBE	Referenzmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25 g	extern	1/Jahr
K (+) Staphylokokken	< 100/g	extern	1/Jahr
Salmonellen	neg./25 g	extern	1/Jahr
Coliforme	--	--	--
Escherichia coli	<100/g	Coli ID-Agar	1/5 Chargen
Hefen	--	--	--
Schimmel	K.s.K.	YGC-Agar	Ende MHD
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

6. Sensorische Parameter	
Aussehen, Außeres	foliengereift, schwache Rindenbildung
Aussehen, Inneres	buttergelb bis hell-goldgelb, mattglänzend, ziemlich geschlossen, wenig Rundlochung
Konsistenz, Gefüge	schnittfest, geschmeidig
Geruch, Geschmack	rein und mild, nicht säuerlich

7. Verpackung - Abmessungen			
	Bestelleinheit	Abmessungen (L x B x H)	Gewicht/ Volumen/ Stk.
Produktverpackung EVE	SG = ca. 3 KG	300mm x 100mm x 100mm	ca. 3,030 KG je SG
Transportverpackung GVE	KAR = ca. 12 KG	380mm x 310mm x 120mm	ca. 12,500 KG je KAR
Transportverpackung GVE	PAL = ca. 648 KG	1.260mm x 800mm x 1.050mm	ca. 675 KG je PAL
Transportverpackung GVE	--	--	--
6 Lagen je Palette = 36 SG = 9 KAR je Lage			

Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird 2 x jährlich auf Rückstände untersucht.

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Es bestehen keine Bedenken für den Verzehr dieses Produktes für sensible Verbrauchergruppen ("Yopi") – Angaben für Allergiker und Personen mit einer Lebensmittelintoleranz siehe oben.

x	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet
	Dieses Produkt ist zur Weiterverarbeitung bestimmt.

Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackungen) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackung, die dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie z.B. der Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am: 11/07/2012