

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation (Zutreffendes ist angekreuzt)																			
Artikelnummer	5496																		
Artikelbezeichnung (z.B. Bergbaron 45 % F.i.T., Stg.)	Jerome 45% SG/2 ca.1kg																		
Sachbezeichnung (z.B. Joghurt mild mit Kaffee aus pasteurisierter Milch mit 7 % Fett)	Halbweicher Schnittkäse mit Bruchlochung und Oberflächenreifung 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%;"> <tr><td><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	1 kg																		
Abtropfgewicht / Stück	--																		
Art der Verpackung z.B: Vakuum, Unter Schutzatmosphäre verpackt,...	Schlauchbeutel. Unter Schutzatmosphäre verpackt.																		
Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungekühlt lagerfähig.</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input checked="" 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 type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:	<input checked="" type="checkbox"/>	Gekühlt mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:										
<input type="checkbox"/>	Ungekühlt lagerfähig.																		
<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:																		
<input checked="" 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%;"> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>AMA-GS</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AMA-BS</td></tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-GS	<input type="checkbox"/>	AMA-BS														
<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-GS																		
<input type="checkbox"/>	AMA-BS																		
Genusstauglichkeitskennzeichen	AT 40153 EG																		
Gesamthaltbarkeit (inkl. Mindestreifezeit)	112 Tage																		
Mindestreifezeit (Bei Käse)	28 Tage																		

2. Produktdetails

2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge

Deklarierungspflichtig

Farbstoffe Beta-Carotin, Annatto

Nicht deklarierungspflichtig

mikrobielles Lab, Calciumchlorid, Käsereikulturen, Salz

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

Dieser Käse eignet sich besonders zum Verfeinern von Fleischgerichten wie auch zum Gratinieren, hervorragend auch für die Käsejause.

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	1350	405,000	5
Energiewert kcal	2000 kcal	325	97,500	5
Eiweiß g	50 g	25	7,500	15
Kohlenhydrate g	270 g	0	0	0
davon Zucker g	90 g	0	0	0
davon Laktose g		0	0	
Fett g	70 g	25	7,500	11
davon gesättigte Fettsäuren g	20 g	16	4,800	24
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	0,8	0,240	10
Salz = Natrium x 2,5 g		2	0,600	
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	860	258,000	108
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 %	55	2/-2	IR	1/Charge
Fett i Tr. %	46	4/-1	berechnet	1/Charge
Kochsalz %	1,9	0,3/-0,3	IR	1/Charge
Phosphatase	--	--	--	--

5. Mikrobiologische Eigenschaften			
Mikroorganismen	KBE	Referenzmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25 g	extern	1/Jahr
K (+) Staphylokokken	<100/g	BP-RPF Agar	1/ 4 Charge
Salmonellen	neg/25 g	extern	1/Jahr
Coliforme	< 1.000 / g	Coli ID-Agar	1/Charge
Escherichia coli	<100/g	Coli ID-Agar	1/Charge
Hefen	--	--	--
Schimmel	K.s.K.	YGC-Agar	Ende MHD
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

6. Sensorische Parameter	
Aussehen, Außeres	gelbe bis rotbraune Oberfläche
Aussehen, Inneres	reichliche Bruchlochung
Konsistenz, Gefüge	weichschnittig, geschmeidig
Geruch, Geschmack	würzig

7. Verpackung - Abmessungen			
	Bestelleinheit	Abmessungen (L x B x H)	Gewicht/ Volumen/ Stk.
Produktverpackung EVE	SG = ca. 1 KG	160mm x 120mm x 65mm	ca. 1,020 KG je SG
Transportverpackung GVE	KAR = ca. 2 KG	140mm x 310mm x 90mm	ca. 2,100 KG je KAR
Transportverpackung GVE	PAL = ca. 418 KG	1.200mm x 800mm x 1.168mm	ca. 438,900 KG je PAL
Transportverpackung GVE	--	--	--
11 Lagen je Palette = 38 SG = 19 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.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet
<input type="checkbox"/>	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: 12/09/2012