

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation																			
Artikelnummer	3314																		
Artikelbezeichnung	Rahm-Brie 65% TO-1,3k																		
Sachbezeichnung	Österreichischer Brie 65 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch																		
Allgemeine Produktqualität	Konventionell																		
Kennzeichnung Bio-Artikel: Kontrollstellennummer, Herkunftsangabe (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-902</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-701</td></tr> <tr><td>☐</td><td>DE-ÖKO-003</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-301</td></tr> <tr><td>☐</td><td>EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>EU-/Nicht-EU Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Österreichische Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Deutsche Landwirtschaft</td></tr> </table>	☐	AT-BIO-902	☐	AT-BIO-701	☐	DE-ÖKO-003	☐	AT-BIO-301	☐	EU-Landwirtschaft	☐	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft	☐	Nicht-EU-Landwirtschaft	☐	Österreichische Landwirtschaft	☐	Deutsche Landwirtschaft
☐	AT-BIO-902																		
☐	AT-BIO-701																		
☐	DE-ÖKO-003																		
☐	AT-BIO-301																		
☐	EU-Landwirtschaft																		
☐	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft																		
☐	Nicht-EU-Landwirtschaft																		
☐	Österreichische Landwirtschaft																		
☐	Deutsche Landwirtschaft																		
Nettogewicht / Füllmenge	ca.1,3 kg																		
Abtropfgewicht / Stückzahl	--																		
Art der produktberührenden Verpackung	Käsewickler																		
Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>☐</td><td>Ungekühlt lagerfähig.</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td>☒</td><td>Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:</td></tr> </table>	☐	Ungekühlt lagerfähig.	☐	Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:	☐	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:	☐	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:	☐	Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:	☒	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:						
☐	Ungekühlt lagerfähig.																		
☐	Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:																		
☐	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:																		
☐	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:																		
☐	Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:																		
☒	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:																		
Verzehrszeitraum nach dem Öffnen	-- Tage <i>Nach dem Öffnen gekühlt lagern.</i>																		
AMA-Gütesiegel / AMA-Biosiegel (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>☒</td><td>AMA-Gütesiegel</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AMA-Biosiegel</td></tr> </table>	☒	AMA-Gütesiegel	☐	AMA-Biosiegel														
☒	AMA-Gütesiegel																		
☐	AMA-Biosiegel																		
Identitätskennzeichen	AT 60212 EG																		
Mindesthaltbarkeit *ab Produktion **ab Verpackung ***ab Verladung Produktionswerk	33*** Tage																		
Mindestreifezeit	-- Tage																		

2. Produktdetails

2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge

Deklarierungspflichtig / Deklarationsvorschlag Zutatenliste (Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

keine Zutatenliste erforderlich

Nicht deklarierungspflichtig

MILCH, Salz, tierisches Lab, Festigungsmittel Calciumchlorid, Käsereikulturen

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

☐	mit Süßungsmittel(n)
☐	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
☐	enthält eine Phenylalaninquelle
☐	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
☐	erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
☐	unter Schutzatmosphäre verpackt
☐	enthält Sulfite

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

☐	energiearm (kalorienarm)	☐	ohne Zusatz von Natrium / Kochsalz
☐	energiereduziert (kalorienreduziert)	☐	Ballaststoffquelle
☐	energiefrei (kalorienfrei)	☐	hoher Ballaststoffgehalt
☐	fettarm	☐	Proteinquelle
☐	fettfrei / ohne Fett	☐	hoher Proteingehalt
☐	arm an gesättigten Fettsäuren	☐	Vitamin- und / oder Mineralstoff-Quelle
☐	frei von gesättigten Fettsäuren	☐	Hoher Vitamin- und / oder Mineralstoff-Gehalt
☐	zuckerarm	☐	enthält
☐	zuckerfrei	☐	erhöhter -Anteil
☐	ohne Zuckerzusatz	☐	reduzierter -Anteil
☐	natriumarm / kochsalzarm	☐	leicht
☐	sehr natriumarm / sehr kochsalzarm	☐	von Natur aus / natürlich
☐	natriumfrei / kochsalzfrei	☐	

2.4. Gesundheitsbezogene Angaben auf der Verpackung gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006

--

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil.

2.5. Sonstige Auslobungen und Verbraucherinformationen (Zutreffendes ist angekreuzt)

☐	Frei von Farbstoffen	☐	Mit Rohmilch hergestellt
☐	Ohne Geschmacksverstärker	☐	-- % Fett
☐	Frei von Konservierungsstoffen	☒	39 % Fett absolut
☐	Frei von Aromastoffen	☐	Koscher
☐	Glutenfrei (< 20 mg/kg)	☐	Halal
☒	Laktosefrei (< 0,1 %)	☐	geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.
☐	Für Ovo-Lakto-Vegetarier geeignet	☐	geschützte geographische Angabe g.g.A.
☐	Für Veganer geeignet	☐	

2.6. Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Lebensmittel. Ein Blickfang auf jeder Käseplatte! Servieren Sie den Käse mit frischem Weißbrot und blauen Weintrauben.

2.7. Durchschnittliche Nährwerte (Angaben basieren auf Berechnungen und / oder wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen)

Pro 100 g				Pro Portion: 25 g	
2.7.1. Hauptnährstoffe	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) gemäß LMIV	Durchschnitt pro 100 g/ml	% Referenzmenge pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% Referenzmenge je Portion
Energiewert (kJ)	8400 kJ	1715	20	428,750	5
Energiewert (kcal)	2000 kcal	415	21	103,750	5
Fett (g)	70 g	39	56	9,750	14
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20 g	25	125	6,250	31
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)		--		--	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)		--		--	
davon Omega-3-Fettsäuren (g)		--		--	
davon Omega-6-Fettsäuren (g)		--		--	
davon Cholesterin (mg)		--		--	
Kohlenhydrate (g)	260 g	0	0	0	0
davon Zucker (g)	90 g	0	0	0	0
davon Laktose (g)		< 0,1		< 0,025	
Ballaststoffe (g)	25 g	0	0	0	0
Eiweiß (g)	50 g	16	32	4,000	8
Natrium (g)	2,4 g	0,64		0,160	
Salz (g) = Natrium x 2,5	6,0 g	1,6	27	0,400	7
Broteinheiten: BE (Kohlenhydrate / 12)		0		0	
2.7.2. Vitamine & Mineralstoffe	NRV (nutrient reference value). Referenzmenge für die tägliche Zufuhr gemäß LMIV	Durchschnitt pro 100 g/ml	% NRV pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% NRV je Portion
Vitamin A (µg)	800 µg	--	--	--	--
Vitamin D (µg)	5 µg	--	--	--	--
Vitamin E (mg)	12 mg	--	--	--	--
Vitamin C (mg)	80 mg	--	--	--	--
Thiamin (mg)	1,1 mg	--	--	--	--
Riboflavin (mg)	1,4 mg	--	--	--	--
Niacin (mg)	16 mg	--	--	--	--
Vitamin B6 (mg)	1,4 mg	--	--	--	--
Folsäure (µg)	200 µg	--	--	--	--
Vitamin B12 (µg)	2,5 µg	--	--	--	--
Biotin (µg)	50 µg	--	--	--	--
Pantothensäure (mg)	6 mg	--	--	--	--
Calcium (mg)	800 mg	--	--	--	--
Phosphor (mg)	700 mg	--	--	--	--
Magnesium (mg)	375 mg	--	--	--	--
Eisen (mg)	14 mg	--	--	--	--
Zink (mg)	10 mg	--	--	--	--
Jod (µg)	150 µg	--	--	--	--

2.8. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Milch
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l als insgesamt vorhandenes SO ₂	Nein	--
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--

3. GVO und aus GVO 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.
	Ohne Gentechnik hergestellt gemäß VO (EG) 834/2007 über biologisch erzeugte Lebensmittel.
x	Das Produkt trägt das Kontrollzeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“ der ARGE Gentechnik-frei und hält die Vorgaben der Österreichischen Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“ ein. Kontrolle durch Lacon GmbH.
	Das Produkt trägt die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß Deutschem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz - EGGenTDurchfG. Kontrolle durch Lacon GmbH.

4. Chemisch physikalische Eigenschaften				
Parameter	Standard	Toleranz	Analysenmethode	Häufigkeit
Fett %	siehe Fett i. Tr.	--	--	--
Trockenmasse %	56	4/-4	Folienschnellmethode	Prüfplan Ennstalmilch
Fett i. Tr. %	65	min.	berechnet	Prüfplan Ennstalmilch
Salz %	1,6	0,4/-0,4	Pot. Titration mit AgNO ₃	Prüfplan Ennstalmilch
Phosphatase	negativ	--	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Hemmstoffgehalt (Rohmilch)	--	--	--	--

5. Mikrobiologische Eigenschaften			
Mikroorganismen	KBE	Referenzmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
K (+) Staphylokokken	<100/g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Salmonellen	neg/25g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Coliforme	<10.000/<100.000 pro g	Koloniezählverfahren	1/Tagescharge

Escherichia coli	<100/<1.000 pro g	Koloniezählverfahren	1/Tagescharge
Hefen	--	--	--
Schimmel	--	--	--
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

6. Sensorische Parameter

Aussehen, Äußeres	weißer Edelschimmelrasen
Aussehen, Inneres	vereinzelt leichte Bruchlochung
Konsistenz, Gefüge	zart geschmeidig
Geruch, Geschmack	mild-pikant mit feinem Pilzaroma

7. Verpackung - Abmessungen

	Bestelleinheit	Abmessungen (L x B x H)	Gewicht/ Volumen/ Stk.
Produktverpackung EVE	KAR = ca. 1,20 KG	255mm x 255mm x 37mm	ca. 1,350 KG je KAR
Transportverpackung GVE	TOR = ca. 1,20 KG	250mm x 250mm x 30mm	ca. 1,410 KG je TOR
Transportverpackung GVE	BD = ca. 6 KG	255mm x 255mm x 185mm	ca. 6,750 KG je BD
Transportverpackung GVE	PAL = ca. 288 KG	1.200mm x 800mm x 890mm	ca. 324 KG je PAL

4 Lagen je Palette = 60 KAR = 60 TOR = 12 BD 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 Rückstände und Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird 2 x jährlich auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.

Dieses Produkt wurde NICHT mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Es bestehen keine Bedenken hinsichtlich des Verzehrs dieses Produkts durch sensible Verbrauchergruppen (sogenannte YOPIs, das sind Kinder, Senioren, Schwangere und immungeschwächte Menschen). Angaben für Personen mit Allergien oder Unverträglichkeiten finden sich unter Punkt 2.8.

Die Rückverfolgbarkeit ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet.

Die verwendeten primären Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit dem entsprechenden Nahrungsmittel bestimmt und entsprechen den Rechtsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden europäischen Einzelmaßnahmen wie z. B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (wo zutreffend).

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

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

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

Erstellt am: 21/11/2014

Geprüft / freigegeben am: 21/11/2014