

	WEICHKÄSE MIT WEIß- UND BLAUSCHIMMEL	Ident. Code: 2501-11
	Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.	Seite: 1 von 3
Weixlerstraße 16 83329 Wging/Obb.	weitere Zutaten: ---	Torten, Minitorten

I Chemisch- physikalische Werte / Hauptbestandteile			
Durchschnittliche Inhaltsangaben je 100g			Nachweismethode
Hauptnährstoffe			
Fett	44,2	%	VDLUF A C 15.3.8 (van Gulik)
Trockenmasse	61,5	%	VDLUF A C 35.4 (Folienmethode)
Kochsalz	1,6	%	VDLUF A C 10.6.2 (Erbacher)
Fett i. Tr.	mind. 70	%	Berechnung
WFF	mind. 67	%	Berechnung
Mineralstoffe			
Natrium	650	mg	NATEC: ICP
Calcium	400	mg	NATEC: ICP
Kalium	80,0	mg	NATEC: ICP
Magnesium	17,0	mg	NATEC: ICP
Eisen	0,13	mg	NATEC: ICP
Zink	2,0	mg	NATEC: ICP
Phosphor	250	mg	NATEC: ICP
Vitamine			
Vitamin A bzw. Carotin	400	µg	NATEC: HPLC-Verfahren
Vitamin B6	0,15	mg	NATEC: Turbidimetrisches Verfahren
Vitamin B12	1,5	µg	NATEC: HPLC-Verfahren
Vitamin E	0,7	mg	NATEC: HPLC-Verfahren
Niacin	0,5	mg	NATEC: Turbidimetrisches Verfahren
Fettsäuren			
Gesättigte Fettsäuren	30,5	g	NATEC: Fettsäuren:Gaschromatographie/FiD
Einfach ungesättigte Fettsäuren	11,1	g	NATEC: Fettsäuren:Gaschromatographie/FiD
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1	g	NATEC: Fettsäuren:Gaschromatographie/FiD
Sonstige Bestandteile			
Lactose	<0,1	%	§64 LFGB L01.00-17 (enzymatisch)
Cholesterin	200	mg/100g	NATEC: Aufbereitung DGF, Messung QC
Kälberlabenzym	Spuren	µg/1000g	

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g			Nachweismethode
Brennwert	454/1873	kcal/kJ	Addition der Hauptnährstoffe
Eiweiß	13,5	g	VDLUF A C 30.2 (Kjeldahl-Büchi 323)
Kohlenhydrate	0,5	g	Differenzberechnung
Fett	44,2	g	VDLUF A C 15.3.8 (van Gulik)

II Mikrobiologische Werte				
Kriterien	Norm (m) g Käse	Max (M) g Käse	n	Nachweismethode
Coliforme Bakterien	10 ⁴	105	5, c=2	VDLUF A B 7.2.2; 7.2.3; 7.2.4, Lauryl-Sulfat-Bouillon +MUG
Escherichia coli	10 ²	10 ³	5, c=2	TBX-Agar
Listeria monocytogenes		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB L 00 00-32 / MUVA
Salmonella spp.		keine /25g	5, c=0	§64 LFGB L 00 00-20 / MUVA
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³	5, c=2	§64 LFGB L 01 00-23 / MUVA

Qualitätssicherung QS/Hub 13.01.2011	Produktion P/Wol 19.01.2011	Verpackung P/Mai 24.01.2011	gültig ab: 24.01.2011
--	-----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------



WEICHKÄSE MIT WEIß- UND BLAUSCHIMMEL

Ident. Code:
2501-11

Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.

Seite: 2 von 3

m = Normwert; M = Grenzwert; n = Probenanzahl; c = Anzahl der Proben >m und <M

**WEICHKÄSE MIT WEIß- UND BLAUSCHIMMEL****Ident. Code:**
2501-11**Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.****Seite:** 3 von 3**III Sensorische Produkteigenschaften**

Aussehen Äußeres	Von außen soll der Käse gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt sein. Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife.
Aussehen Inneres	Rahmgelb mit unregelmäßiger Lochung. Die horizontal verlaufenden Pikierkanäle weisen unregelmäßige Blauschimmelbildung auf (Typ <i>Penicillium roqueforti</i>). In den Pikierkanälen ist Weißschimmelbildung (Typ <i>Penicillium candidum</i>) möglich.
Konsistenz	geschmeidig, cremig, noch schnittfähig
Geruch	angenehm rein, mild aromatisch, leicht säuerlich, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant
Geschmack	sahnig, mild aromatisch, feiner Milchsäuregeschmack, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant

IV Qualitätssicherung

BERGADER LABOR	Das Produkt entspricht den relevanten EG- und deutschen Lebensmittelrechtsgrundlagen. Unsere Produkte unterliegen der ständigen Kontrolle der BERGADER – Labors. Die Endprodukte werden bis zum Ablauf des MHD regelmäßig geprüft. Es werden regelmäßige Kontrollen der Rohstoffe und Produktgruppen auf relevante Schadstoffe und Rückstände durchgeführt.
Externe und staatliche Überwachung	Außerdem unterliegen unsere Verarbeitungsstätten, die Produkte und die Rohstoffe den Kontrollen der zuständigen Lebensmittelüberwachung (staatliche Untersuchungsämter, Veterinärbehörden) sowie einem externen akkreditierten Prüflabor.
Zulassung/Identitätskennzeichen nach Hygieneverordnung 852 u. 853/2004 EG	Die Produktionsstätten der BERGADER PRIVATKÄSEREI entsprechen allen Forderungen des EG- und deutschen Lebensmittelrechts. Zulassungs-Nr: DE – BY 132 EG Werk Waging DE – BY 13049 EG Ein HACCP-Konzept ist eingeführt.
Zertifizierungen	Die BERGADER PRIVATKÄSEREI ist nach IFS- und BRC zertifiziert. Ein Umweltmanagementsystem nach EMAS ist eingeführt.

V Mindesthaltbarkeit / Produktionscode

Mindesthaltbarkeit	lt. Jeweils gültiger MHD-Liste
Produktionscode	Jahrestag/Wanne oder Jahrestag/Stapel z.B. 002/001

VI Kennzeichnung

GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten	Das Produkt ist in Bezug auf die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.	
Allergene LMKV Anlage 3	Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können	lt. Rezeptur enthalten
g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		ja

VII Verpackung Torten

Aufleger mit ausgestanzter Zentralrosette	Alu bedruckt, beidseitig Lack
Verbundfolie	Überlack, Alu Kaschierwachs, Echt-Pergament, Hotmelt-Beschichtung partiell, Verbund part. Geprägt.
Banderole	Vollpappe
Umverpackung	Bodenteil: Vollpappe, braun kaschiert Deckelzuschnitt: Vollpappe, bedruckt
Abmessungen Produkt	Ø ca. 18,0 x 5,0 cm
EAN-Einzelstück / Umkarton	40 06402 0 2501 2 / 40 06402 2 2501 6

VIII Verpackung Minitorten

Verbundfolie	Alu-/Papier, kaschiert, bedruckt, Opp-/Papier, kaschiert, bedruckt
Regaltray	Zellstoffpappe beidseitig weiß gedeckt, bedruckt
Regaldeckel	Vollpappe weiß/braun kaschiert, bedruckt
Versandtray	Zellstoffpappe
Abmessungen Produkt	Ø ca. 7,0 x 4,0 cm
EAN-Einzelstück / Umkarton	40 06402 0 2512 8 / 40 06402 3 2512 9