

	WEICHKÄSE MIT WEIßSCHIMMEL GRÜNER PFEFFER	Ident. Code: 3501-14
	Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.	Seite: 1 von 2
Weixlerstraße 16 83329 Waging/Obb.	weitere Zutaten: 2% grüner Pfeffer	Torten, Minitorten

Zutaten / Fettgehaltsstufe / Käsegruppe					
Zutaten:	pasteurisierte Milch, grüner Pfeffer (2%), Kochsalz, Milchsäurekulturen, Labextrakt, Edelschimmelkulturen				
Fett i. Tr.	%	70	Doppelrahmstufe Weichkäse VDLUFA C 35.4		
WFF	%	mind. 67			
Trockenmasse	%	61,0			
Nährwertdeklaration		je 100g	Portion		Bemerkung
Durchschnittliche Angaben			je 30g	*% GDA	
Energie	kJ	1845	554	7	Berechnung
	kcal	447	134		
Fett	g	43,3	13,0	19	VDLUFA C 15.3.8
davon:					
- gesättigte Fettsäuren	g	29,9	9,0	45	Gaschromatographie/FiD
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g	10,8	3,2		Gaschromatographie/FiD
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g	1,1	0,3		Gaschromatographie/FiD
Kohlenhydrate	g	0,3	0,1	0	Differenzberechnung
davon:					
- Zucker	g	0,1	0	0	§64 LFGB (enzymatisch)
Laktose	g	<0,1	0		§64 LFGB (enzymatisch)
Ballaststoffe	g	0	0		
Eiweiß	g	14,0	4,2	8	VDLUFA C 30.2 (N*6,38)
Kochsalz	g	1,5	0,5	8	VDLUFA C 10.6.2
Natrium	mg	600	195		ICP
Calcium	mg	430	129	16	ICP
(Fett) Pflichtangaben nach Lebensmittelinformations-VO				*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen 8400 kJ/2000 kcal	
Mikrobiologische Werte					
Kriterien	Norm (m) g Käse	Max (M) g Käse	n	Nachweismethode	
Coliforme Bakterien	10 ⁴	10 ⁵	5, c=2	VDLUFA B 7.2.2; 7.2.3; 7.2.4 TBX-Agar	
Escherichia coli	10 ²	10 ³	5, c=2		
Listeria monocytogenes		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB	
Salmonella spp.		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB	
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³	5, c=2	§64 LFGB	
m = Normwert; M = Grenzwert; n = Probenanzahl; c = Anzahl der Proben >m und <M					

Qualitätssicherung QS/Hub 29.01.2014	Produktion P/Wol 08.08.2013	Verpackung P/Hog 24.10.2011	GF/Nie gültig ab: 29.01.2014
--	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

	WEICHKÄSE MIT WEIßSCHIMMEL GRÜNER PFEFFER	Ident. Code: 3501-14
	Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.	Seite: 2 von 2

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 und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Pfefferkörnern	
Konsistenz	geschmeidig, cremig, schnittfähig	
Geruch	angenehm rein, typisch nach Pfeffer, leicht säuerlich, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant	
Geschmack	sahnig, mild aromatisch, nach Pfeffer schmeckend, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant	
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 13049 EG Werk Waging Ein HACCP-Konzept ist eingeführt.	
Zertifizierungen	Die BERGADER PRIVATKÄSEREI ist nach IFS zertifiziert. Ein Umweltmanagementsystem nach EMAS ist eingeführt.	
Mindesthaltbarkeit / Produktionscode		
Mindesthaltbarkeit	bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: lt. Jeweils gültiger MHD-Liste	
Produktionscode	Jahrestag/Wanne oder Jahrestag/Stapel z.B. 002/001	
Kennzeichnung		
Allergene Lebensmittelinformations-VO	Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können	lt. Rezeptur enthalten
7.) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		ja
GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten	Das Produkt ist in Bezug auf die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.	
Gerinnungsmittel	Kälberlabenzym	
Verpackung Torten		
Aufleger mit ausgestanzter Zentralrosette	Alu bedruckt, beidseitig Lack	
Verbundfolie	OPP-/Pergament, kaschiert, bedruckt	
Banderole	Vollpappe	
Umverpackung	Bodenteil: Vollpappe, braun kaschiert Deckelzuschnitt:	
Abmessungen Produkt	Ø ca. 18,0 x 5,0 cm	
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	