

ARTIKELPASS

(Angaben zur Anlistung neuer Artikel)

Produzent: Käseerei Champignon
Ansprechpartner: Marketing
Telefon: 08374-92-0
Telefax: 08374-92-210-377
Erstellt am/von: 12.08.03 / Zeller **Geändert am/von:**
Artikelbezeichnung: Cambozola classic 2,2kg

	Verbrauchereinheit	Bestelleinheit	Gebinde (nur Export)
EAN SAP /Hofmeister Unternehmensgruppe		4000504 41265 7	4000504 16806 6
EAN Kunde (Instore Nr. Kunde)			
Artikelnummer Faktura		4000504 41265 7	
Artikelnummer Bestellung		4000504 41265 7	

Restlaufzeit in Tage:	21	Fettstufe:	Doppelrahmstufe
Fett i. Tr. %:	70	Fett absolut %:	42 ± 2%
Nettogewicht in g (VE):	2200	Bruttogewicht in g (VE):	2225
Nettogewicht in g (BE):	2200	Bruttogewicht in g (BE):	2318
Nettogewicht in g (Gebinde):	6600	Bruttogewicht in g (Gebinde):	6955
Nettogewicht in kg (Palette): (ohne Holz)	363,00	Bruttogewicht in kg (Palette): (ohne Holz)	383
Inhalt Bestelleinheit:	= 1 Torte	Karton-Maße in cm (Länge/Tiefe x B x H)	26,2 x 26,3 x 6,1
Inhalt Gebinde (nur Export)	3	Maße Gebinde in cm (Länge/Tiefe x B x H)	26,2 x 26,3 x 18,3
Paletten-Maße in cm (L X B):	120 x 80	Palettenhöhe in cm: (inkl. Holz)	107
Produktmaße in cm (VE) (L/T x B x H/Dur. x H)	25 x 4,5	Lagen/Palette:	15
Kartons/Lage:	11	Kartons/Palette:	165
		Gebinde/Palette (nur Export):	55

Produktspezifikation

Cambozola 2,2 kg
70 % Fett i. Tr.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Cambozola
Deutscher Weichkäse mit Blauschimmel
Doppelrahmstufe

ZUTATEN in absteigender Reihenfolge

pasteurisierte Milch
Rahm
Kochsalz
Mikrobielles Lab
Milchsäuerungskulturen
Reifungskulturen

ANALYSEN

Methode in Anlehnung
an §64 LFGB

Richtwerte / Toleranz

CHEMISCH UND PHYSIKALISCH

Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	42 % ± 2,0 %
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	59 % ± 2,0 %
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	> 67 %
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	14 % ± 2,5 %
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,70 % ± 0,25 %

MIKROBIOLOGISCH

Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 01.00 - 25	< 1 000 / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25 g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 01.00 - 23	< 1 000 / g

NÄHRWERTANGABEN pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

Physiolog. Brennwert	1801 KJ / 436 kcal
Eiweiß	14 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
Fett	42 g
Zusätzliche Angaben	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	130 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei

Stand: 23.06.2010 – Version 5

ersetzt Version 4 vom 26.11.2007

Freigabe: PQS / Winfried Wolf

Dateiname: 16800_Cambozola_2,2kg_70% Fett i. Tr._23.06.2010_5.doc

Seite 1 von 2

FB QS HUG 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\
Stand Formblatt: 21.04.2010 / Version: 06

Produktspezifikation

Cambozola 2,2 kg 70 % Fett i. Tr.

SENSORIK

Aussehen Äußeres:	gleichmäßig mit Camembertschimmel überwachsen
Aussehen Inneres:	cremeweiß bis goldgelber Teig mit blauer Maserung
Konsistenz:	cremig - weich
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	je nach Reifestadium mild bis pikant

ALLERGENE

Gemäß Richtlinie 2000 / 13 EG Anhang III a und Folgerichtlinien. Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.

GENTECHNIK

Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.

RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN

Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring garantiert.

GESETZLICHE ANFORDERUNGEN

Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.

TRANSPORT – und LAGERBEDINGUNGEN

2 bis 8 °C

IDENTITÄTSKENNZEICHEN

DE BY 711 EG

ZERTIFIZIERT nach

DIN EN ISO 9001:2000-12
IFS (International Food Standard): Higher Level
BRC (British Retail Consortium)

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand: 23.06.2010 – Version 5	ersetzt Version 4 vom 26.11.2007	Seite 2 von 2
Freigabe: PQS / Winfried Wolf		
Dateiname: 16800_Cambozola_2,2kg_70% Fett i. Tr._23.06.2010_5.doc		
FB QS HUG 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\Stand Formblatt: 21.04.2010 / Version: 06		