

PRODUKTSPEZIFIZIERUNG		
Produktname	: Gouda Käsescheiben, 48% Fett i.Tr. 6x(66x15g) 10x10cm	
Produktionbeschreibung	: Käse konditionieren, auf Breite bringen, schneiden, unter Schutzatmosphäre verpacken und etikettieren, Kühl lagern.	
Form/Abmessungen	: Scheiben: ca. 10x10 cm.	
Gewicht	: ca. 6x(50x20g) pro Karton.	
Schutzatmosphäre	: CO ₂ / N ₂ (O ₂ < 1% während der Produktion).	
Zutaten	: Milch, Salz, Starterkulturen, Lab, Farbstoff(E160a).	
Hinweis für Allergiker	: Milch.	
Gentechnik	: Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig nach Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003	
Packung	: Kunststoff Folie.	
Haltbarkeit/Einlagerung	: 10 Wochen bei maximal 7 °C.	
Nährwerte (g/100g)		
Brennwert	: 1494 kJ / 357 kcal	
Fett	: 29,9	
gesättigt	: 20,4	
einfach ungesättigt	: 8,7	
mehrfach ungesättigt	: 0,8	
Kohlenhydrate	: 0	
Zucker	: <0,1	
Eiweiß	: 22,8	
Salz	: 1,9	
Natrium	: 0,7	
Chemisch-Physikalische Anforderungen		
Wasser (%)	: 41,8	
Fett in Trockenstoff (%)	: 48	
pH	: 5,3	
MICROBIOLOGISCHE UNTERLAGEN (max./Gramm)		
Enterobacteriaceae	: 1000	ISO 21528-2
Coag.pos.Staphylococcen	: 100	ISO 6888-1
Hefen / Schimmel	: 100.000 / 5000	ISO 7954
Listeria monocytogenes	: neg /25g	ISO 11290-1
Salmonella	: neg /25g	ISO 6579
Autorisation:	: Ing. K.Kruyswijk	  
Abteilung:	: Q.A.	
Datum	: 03/02/14	

Diese Information ist nach bestem Wissen zustande gekommen und kann nicht genommen werden als Verantwortung unsererseits.
Diese Produktspezifizierung ist nur gültig für ein "VEPO CHEESE" Produkt.