

PRODUKTSPEZIFIZIERUNG		
Produktname	: Edamer Käsescheiben, 40% Fett i.Tr. 6x(66x15g)	
Produktionbeschreibung	: Käse konditionieren, auf Breite bringen, schneiden, unter Schutzatmosphäre verpacken und etikettieren, Kühl lagern.	
Form/Abmessungen	: Scheiben: ca. 10x10 cm.	
Gewicht	: ca. 6x(66x15g) pro Karton.	
Schutzatmosphäre	: CO <sub>2</sub> / N <sub>2</sub> (O <sub>2</sub> < 1% während der Produktion).	
Zutaten	: Milch, Salz, Starterkulturen, Lab, Konservierungsstoff Natriumnitrat, Farbstoff(E160a).	
Hinweis für Allergiker	: Milch.	
Gentechnik	: Produkt ist GMO-frei	
Packung	: PAO/PE Foliën.	
Haltbarkeit/Einlagerung	: 10 Wochen bei maximal 7 °C.	
NAHRSTOFFANGABEN		
Wasser	(%)	: 44,6
Fett	(%)	: 23,9
	gesättigt (%)	: 16,2
	einfach ungesättigt (%)	: 7,0
	mehrfach ungesättigt (%)	: 0,7
Fett in Trockenstoff	(%)	: 40
Salz	(%)	: 2,2
Eiweiß	(%)	: 25,3
Kohlenhydrate		: 0
K.Cal.		: 314
K.Joule		: 1314
MICROBIOLOGISCHE UNTERLAGEN (max./Gramm)		Analyse
Enterobacteriaceae	: 1000	ISO 21528-2
Coag.pos.Staphylococcen	: 100	ISO 6888-1
Hefen / Schimmel	: 50.000 / 1000	ISO 7954
Listeria monocytogenes	: neg /25g	ISO 11290-1
Salmonella	: neg /25g	ISO 6579
DIÄTDATEN		Analyse
Natrium	: 865 mg / 100g	AAS-vlam
PHYSIKALISCHE ANGABE		Analyse
pH	: 5,3	Potentiometrie

Autorisation: : Ing. K.Kruyswijk  
 Abteilung: : Q.A.  
 Datum: : 16/12/11



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.