

<b>PRODUKTSPEZIFIZIERUNG</b>		
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.
<b>NAHRSTOFFANGABEN</b>		
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
<b>MICROBIOLOGISCHE UNTERLAGEN (max./Gramm)</b>		<b>Analyse</b>
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
<b>DIÄTDATEN</b>		<b>Analyse</b>
Natrium	: 865 mg / 100g	AAS-vlam
<b>PHYSIKALISCHE ANGABE</b>		<b>Analyse</b>
pH	: 5,3	Potentiometrie

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



**ISA CERT**  
 BRC and IFS certified

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.