

<b>PRODUKTSPEZIFIZIERUNG</b>	
Produktname	: Käsemischung Gouda/Edamer, gerieben, 40% Fett.i.Tr. Mischung aus 50% Gouda und 50% Edamer Käse
Produktionbeschreibung	: Käse konditionieren, verkleinern, raspeln, unter Schutzatmosphäre verpacken und etikettieren, Kühl lagern.
Form/Abmessungen	: Streifen: ca. 2, 3, 4 oder 6 mm breit.
Gewicht	: 10x1 kg, 5x2 kg, 2x4 kg oder 2x5 kg pro Karton.
Schutzatmosphäre	: CO <sub>2</sub> / N <sub>2</sub> (O <sub>2</sub> < 1% während der Produktion).
Zutaten	: Milch, Salz, Stärke, Starterkulturen, Lab, Konservierungsstoff Natriumnitrat, 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.

<b>Nährwerte (g/100g)</b>	
Brennwert	: 1403 kJ / 336 kcal
Fett	: 26,4
gesättigt	: 17,9
einfach ungesättigt	: 7,7
mehrfach ungesättigt	: 0,7
Kohlenhydrate	: 1,6
Zucker	: <0,1
Ballaststoffe	: 0
Eiweiß	: 23,6
Salz	: 1,9
Natrium	: 0,8

<b>Chemisch-Physikalische Anforderungen</b>	
Wasser (%)	: 42,8
Fett in Trockenstoff (%)	: 40
pH	: 5,3

<b>MICROBIOLOGISCHE UNTERLAGEN (max./Gramm)</b>		<b>Analyse</b>
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 : 18/09/14



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.