

1. Artikelinformationen

Artikelnummer	0-1662-02
Artikelbezeichnung	Milchunion - Frischkäse, Eimer hohe TM
GTIN	4003903087679
Statistische Warennummer	04061050
Mengenvariabler Artikel	Nein
Restlaufzeit ab Eingang beim Kunden	60 Tage/Days

Zusammensetzung der Versandeinheit:

1x 2-1662-02 Milchunion - Frischkäse, Eimer (10kg)

GTIN:

04003903087679

2. Produktinformationen

2.1 Bezeichnung des Lebensmittels

	rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Verkehrsbez.)
2-1662-02	Frischkäse

2.2 Zutaten

	Zutatentext (Spezifikation)
2-1662-02	MILCH, Speisesalz, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Stärke

	verwendete Labsorte
2-1662-02	Lab mikrobiell

	Anteil [%]	Milch	Erhitzungsart
2-1662-02	100%	Kuhmilch	Pasteurisierung

2.3 Sensorische Anforderungen

2-1662-02	Aussehen	milchig weiß, hellgelbe Farbe
	Geruch	rein
	Geschmack	fein säuerlich, rein
	Konsistenz/Textur/Gefüge	pastös bei ca. 20 °C, streichfähig

2.4 Chemische Anforderungen

			MIN	SOLL	MAX
2-1662-02	Fett absolut	%		30	
	Fettgehalt in der Trockenmasse	%		70	
	pH-Wert		4,4		4,95
	Salz (Na x 2,5)	g		0,8	
	Trockenmasse	%		40	
	Wff (Wassergehalt der fettfreien Käsemasse)	%	73		

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.5 Bakteriologische Anforderungen

			Soll (<)	Max
2-1662-02	Enterobacteriaceae	cfu/g	0	10
	Escherichia coli	cfu/g	0	10
	Coliforme	cfu/g	0	10
	Hefen	cfu/g		10
	Schimmelpilze	cfu/g		10
	Listeria monocytogenes	cfu/25g		0
	Salmonellen	cfu/25g		0
	Staphylokokkus aureus	cfu/g		100

2.6 Ernährungsphysiologische Hinweise

V

			Anteil/ 100g			
2-1662-02	Energie in kJ	kJ	1.280			
	Energie in kcal	kcal	310			
	Fett	g	30			
	davon gesättigte Fettsäuren	g	20			
	Kohlenhydrate	g	3,6			
	davon Zucker	g	3			
	Eiweiß	g	6,4			
	Salz (Na x 2,5)	g	0,8			

2.7 Sonstige Produkteigenschaften

2-1662-02	Rinde zum Verzehr geeignet	N/A
	Rindengereift	N/A
	geeignet für vegane Ernährung	-
	Halal zertifiziert	-
	Kosher zertifiziert	-
	geeignet für vegetarische Ernährung	+
	Laktose-frei i.S. von < 0,1g/100g	-
	Glutenfrei i.S. von <0,002g/100g	+
	Produkt (ohne Verpackung) wärmebehandelt?	+
	Unter Schutzatmosphäre (nicht Vakuum) verpackt?	-

3. Gesetzliche Anforderungen

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

3.1 Allergene

		laut Rezeptur enthalten
2-1662-02	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	+

2-1662-02	Eier und Eierzeugnisse	-
	Gluten od. glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse	-
	Schalenfrüchte	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesamsaat und Sesamerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg o.10mg/l)	-
	Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
	Weichtiere und deren Erzeugnisse	-

3.2 Gentechnologie

Eine Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen.

2-1662-02	"ohne Gentechnik" zertifiziert	-
-----------	--------------------------------	---

3.3 Anforderungen Bioprodukt

2-1662-02	Bio-Produkt	-
-----------	-------------	---

4. Lager und Transportbedingungen

Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein. Produkte sollen nicht über längeren Zeitraum Licht oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

	Min	Max
Transporttemperatur	2°C	6°C
Deklarierte Lagertemperatur (laut Verpackung)	4°C	8°C
Lagertemperatur (empfohlen für Zwischenlagerung)	4°C	8°C

2-1662-02	Nettogewicht (Nennfüllmenge laut Verpackung)	10 Kilogramm
-----------	--	--------------

2-1662-02	Mengenvariabler Artikel	Nein
-----------	-------------------------	------

Versandereinheit-Faktor	1 Stück	pro	1
-------------------------	---------	-----	---

Palettenfaktor	3 Lage(n)	á	13
----------------	-----------	---	----

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

- Qualitätsmanagement -

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Bayernland eG, Breslauer Straße 406, 90471 Nürnberg
Tel. 0049 (0)911/ 4140 – 0, Fax 0049 (0)911/ 4140 – 377, qm-spezifikation@bayernland.de, www.bayernland.de