

## **Produktspezifikation**

|   |                         |   |
|---|-------------------------|---|
|  | <b>Schichtkäse 10 %</b> | Dok.Nr. PS<br>Dat.:01.11.14<br>Seite :1von2 |
|---|-------------------------|---|

Lippetaler Frischkäse GmbH DE-NW-107 EG  
Gewerbestraße 15  
59192 Bergkamen  
Telefon: 02389-925930 Fax: 02389-9259328  
e-Mail: wm@lifri.de

### **1. Verkehrsbezeichnung**

Schichtkäse 10% Fett i.Tr.

### **2. Artikelbeschreibung**

Schichtkäse 10% ist eine milchig weiße Masse von grober Struktur

### **3. Chemisch-physikalische Eigenschaften**

Trockenmasse : 16,0-16,7%  
pH-Wert : 4,40-4,70

### **4. Mikrobiologische Eigenschaften**

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| Coliforme Keime    | : nicht nachweisbar in 1 Gramm  |
| Enterobacteriaceen | : nicht nachweisbar in 1 Gramm  |
| Hefen/Schimmel     | : <10*10 <sup>-1</sup> Kbe      |
| Salmonellen        | : nicht nachweisbar in 25 Gramm |
| Listerien          | : nicht nachweisbar in 25 Gramm |

### **5. Zutaten**

Milch  
Sahne(inkl. Sabilisator E407)  
Kultur  
Lab

### **6. Sensorische Eigenschaften**

|            |   |
|------------|---|
| Aussehen   | : milchig-weiße Masse von grober Struktur |
| Geruch     | : rein, mildsauer                         |
| Geschmack  | : rein, mildsauer                         |
| Konsistenz | : grob, stückig                           |

### **7. Nährwertangaben: 100g Produkt enthalten durchschnittlich**

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Brennwert         | : 336 kj / 80 kcal |
| Fett              | : 2,0 g            |
| davon gesättigt   | : 1,3 g            |
| davon ungesättigt | : 0,6 g            |
| Kohlenhydrate     | : 3,8 g            |
| davon Zucker      | : 2,8 g            |
| Eiweiß            | : 11,6 g           |
| Salz              | : 2 mg             |

## Produktspezifikation

|   |                         |  |
|---|-------------------------|--|
|  | <b>Schichtkäse 10 %</b> | Dok.Nr. PS<br>Dat.:01.11.14<br>Seite:2von2 |
|---|-------------------------|--|

### 8. MHD / Lager-und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 16 Tage  
Lagerung / Transport : 4°C - 8°C

### 9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 5kg Eimer, 10kg Eimer, 500g Pergamentpapier, 500g Becher

### 10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Anhang II

#### JA / NEIN

|   |      |
|---|------|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | nein |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse                         | nein |
| Eier und Eiererzeugnisse                                    | nein |
| Fisch und Fischerzeugnisse                                  | nein |
| Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse                              | nein |
| Soja und Sojaerzeugnisse                                    | nein |
| Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)                  | ja   |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse          | nein |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse                            | nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)                       | nein |
| Lupine und Lupinerzeugnisse                                 | nein |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse                         | nein |

### 11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

### 12. GMO-Status

Die Bestimmung der Verordnung EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnung ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Bergkamen, 01.11.2014

Wolfgang Münchau, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.