



Produktbezeichnung:

Friskkäse

Produktbeschreibung:

Pasteurisierte Magermilch wird in Prozesstanks gefahren, mit Kultur angesäuert und mit Lab dickgelegt. Bei einem bestimmten pH-Wert wird die Gallerte aufgerührt und durch einen Thermisierer in den Quarkseparator gefahren. Dort werden Quark und Molke voneinander getrennt. Der Quark wird nachfolgend gekühlt und zur Abfüllstation gepumpt.

1. Sensorik

1.1. Aussehen	milchig weiß
1.2. Geruch	mild rein sauer, arttypisch
1.3. Geschmack	mild sauer bis aromatisch rein sauer, ohne fremden Beigeschmack
1.4. Konsistenz	glatt cremig bis pastös

2. Analytik:

2.1. Fettgehalt	butyrometrisch	<0,1 %
2.2. Trockenmasse	Sartorius MA 30/35	15,0 ± 0,5 %
2.3. Eiweißgehalt	Extern	nicht spezifiziert
2.4. pH-Wert	elektrometrisch	4,2 – 4,8
2.6. Viskosität	Rotationsmessung	nicht spezifiziert

3. Mikrobiologie:

3.1. Gesamtkeimzahl	VDLUFA M6.3.1	nicht spezifiziert
3.2. Coliforme	VDLUFA M7.2.3	negativ / g
3.3. E.Coli	Extern	negativ / g
3.4. Enterobacteriaceae	VDLUFA M7.2.4	<10 / g
3.5. Hefen/Schimmel	VDLUFA M7.7.2	<1000 / g
3.6. Enterokokken	VDLUFA M7.8.2	< 100 / g
3.7. Staph. aureus	Extern	negativ / g
3.8. Salmonellen	Extern	negativ / 25 g
3.9. Listerien	Extern	negativ / 25 g

4. Nährwertangaben:

4.1. Brennwert	300 KJ / 72 kcal
4.2. Fett	<0,1 %
- gesättigt	<0,1 %
- ungesättigt	0 %
4.3. Eiweiß	10 %
4.4. Kohlenhydrate	3,2 %
- Zucker	0 %
- Ballaststoffe	0 %
4.5. Mineralstoffe	0,4 %
- Natrium	0,04 %

**5. Allergene Stoffe:**

Laktose (Milchzucker)
Milchproteine

6. Zusatzstoffe:

keine

7. Zutaten:

Magermilch	98,9999 %
Kultur	1 %
Lab	0,0001 %

8. Mindesthaltbarkeitsdatum:

21 Tage / Restlaufzeit 19 Tage im Eimer bei Lagerung bei max. 8°C.
10 Tage / Restlaufzeit 8 Tage im Container bei Lagerung bei max. 8°C.

9. Logistische Daten:

Die Lieferung erfolgt in gereinigten und desinfizierten Sterilcontainern (VA) zu 1000 kg oder 800 kg. Jeder Container erhält einen Ausweis.

ODER

Die Lieferung erfolgt im gereinigten und desinfizierten Tankwagen oder Silowagen.

ODER

Die Lieferung erfolgt in für Lebensmittel unbedenklichen Polypropylen (PP) Eimern:

Daten 10 kg Eimer:

Die Lieferung erfolgt auf Europaletten.

Das Palettenschema: 4 Lagen a 13 Eimer.

Gesamtmenge: 52 Eh = 520 kg

Maße der Verpackung: (BxHxT) 265x265x265 Gewicht: 300 g

Daten 5 kg Eimer:

Die Lieferung erfolgt auf Europaletten.

Das Palettenschema: 5 Lagen a 20 Eimer.

Gesamtmenge: 100 Eh = 500 kg

Maße der Verpackung: (BxHxT) 225x195x225 Gewicht: 180 g

10. Sonstige Anforderungen:

Die Kühlkette darf bis zum Endverbraucher nicht unterbrochen werden, da dies in kürzester Zeit zum mikrobiellen und/oder chemisch-physikalischen Verderb der Ware führen kann.

Die Kühlung erfolgt erst ab Anlieferung, da das Produkt frisch hergestellt und direkt mit Kühltransportern ausgeliefert wird. Dieses hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Qualität der Ware und ihr MHD.



11. Erklärung zu allergenen Zutaten im Lebensmittel:

	Laut Rezeptur enthalten		Kreuzkontamination möglich	
	ja	nein	ja	nein
01 Glutenhaltige Getreide ¹ und daraus hergestellt Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
02 Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
03 Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
04 Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
05 Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
06 Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
07 Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08 Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse Mandel <input type="checkbox"/> , Haselnuss <input type="checkbox"/> , Walnuss <input type="checkbox"/> , Kaschunuss <input type="checkbox"/> , Pecanuss <input type="checkbox"/> , Paranuss <input type="checkbox"/> , Pistazie <input type="checkbox"/> , Macadamianuss <input type="checkbox"/> ,Esskastanie <input type="checkbox"/> , Hickory <input type="checkbox"/> , Pinienkerne <input type="checkbox"/> und Queenslandnuss <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
09 Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10 Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11 Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12 Schwefeldioxid und Sulfite ²	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13 Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse ³	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15 Baumwollsamemehl und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16 Mohnsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17 Sonnenblumensamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
18 Hefe und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
19 Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
20 Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
21 Palm- und/oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
22 Krusten-/Schalen-und Muscheltiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
23 BHA / BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
24 Benzoesäure	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
25 Parabene (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

¹ Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (hier unter fallen auch Stärkeverzuckerungsprodukte wie z.B. Glucosesirup, Dextrose, etc.)

² Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/kg, als SO₂ angegeben

³ Schnecken, Muschel und Kopffüßler

Erstellt am: 08.03.2012	Friskäse	Erstellt von: A.Niedermowwe
Revisionsnr.: 3	FBL: PS 050.1	Geprüft von: P.Reimers



12. Materialien nach ALBA-Liste:

	Laut Rezeptur Enthalten		Kreuzkontamination Möglich	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Rechtliche Allergene				
01 Weizen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
02 Roggen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
03 Gerste	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
04 Hafer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
05 Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
06 Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
07 Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
08 Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
09 Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10 Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11 Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12 Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13 Kuhmilch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14 Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15 Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16 Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17 Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
18 Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
19 Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
20 Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
21 Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
22 Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
23 Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
24 Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
25 Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in einer Konzentration von mehr als 10mg/g oder 10mg/kg als SO ₂ angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
26 Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
27 Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zusätzliche Allergene				
28 Laktose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
29 Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
30 Glutamat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
31 Huhn	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
32 Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
33 Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
34 Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
35 Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
36 Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
37 Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Erstellt am: 08.03.2012	Frischkäse	Erstellt von: A.Niedermowwe
Revisionsnr.: 3	FBL: PS 050.1	Geprüft von: P.Reimers



13. Ernährungsformen:

Halal: Nein
Kosher: Nein
Vegetarisch: JA
Vegan: Nein

14. Fremdkörper:

Zum Schutz vor Fremdkörpern werden Siebe im μ -Meter Bereich eingesetzt.

15. Pestizidrückstände:

Rückstände von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfung- und sonstigen Mitteln überschreiten die festgeschriebenen Höchstmengen gemäß Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV), in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung, nicht.

16. GVO:

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig laut der EU Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.
Gentechnische und Genveränderte Substanzen sind nach derzeitigem Kenntnisstand im Produkt nicht vorhanden.

17. Gesetzliche Anforderungen:

Das Produkt wird in Lebensmitteln eingesetzt und entspricht dem Deutschen Lebensmittelrecht, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch LFGB und auf deren Grundlagen erlassenen Gesetze und Verordnungen.

18. Sonstige Erklärungen:

Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Das Produkt stammt aus Deutschland.
Das Produkt ist frei von Hemmstoffen.

Erstellt am: 08.03.2012	Friskäse	Erstellt von: A.Niedermowwe
Revisionsnr.: 3	FBL: PS 050.1	Geprüft von: P.Reimers