

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	15. Dez. 11	Seite 1 von 4
Art.-Nr.:	1214	
Art.-Name:	Speisequark Magerstufe	
	12x24x40g-Becher	

Type of product Produkttyp	Speisequark Magerstufe
-------------------------------	------------------------

Description of quality Qualitätsbeschreibung	frischer Speisequark Magerstufe gem. Deutschem Lebensmittelrecht
---	--

Sensory features Sensorische Merkmale	Taste: Geschmack	rein, säuerlich
	Colour: Farbe:	milchig-weißer Farbton
	Structure: Struktur:	glatt, geschmeidig
	Mouth Feeli Mundgefühl:	glatt

acceptable mistakes: Spezifikations- konforme Fehler:	
---	--

Packaging Details Artikel- paß	EAN:	Number Anzahl:	Weight - Gewicht Netto: Brutto:	Extent Maße (BxHxL):	
	Stück:	4047800001376	,040 kg ,042 kg	043x056x033	
	Karton:	4047800001475	Stück pro Karton: 24	,960 kg 1,060 kg	270x235x074
	Palette:	4047800001574	Karton pro Palette: 288	276,480 kg 305,280 kg	
			Karton pro Lage: 12		

Packaging: Verpackung:	40g Becher Frische versiegelt, Verkaufseinheit: 1 Umkarton à 12 Karton à 24 Becher	Storing Conditions Lagerbedingungen	6-8°C
		Shelf life Mindesthaltbarkeit	28 Tage
Chargenkennzeichnung:	ddd-pp (Tag-Palette)	Restlaufzeit	Tage

Ingredients: Zutaten:	Speisequark Magerstufe
--------------------------	------------------------

Proposition for preparati Zubereitungshinweise	als Brotaufstrich
Notes Bemerkung	Wir behalten uns eine Änderung der Spezifikation unter gleichzeitiger Information unserer Kunden vor

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	15. Dez. 11	Seite 2 von 4
Art.-Nr.:	1214	
Art.-Name:	Speisequark Magerstufe	
	12x24x40g-Becher	

Standard-Analysen

Analyse	Method / Methode	Limit value / Grenzwert
Total. Aer. Count / Gesamtkeimzahl:	Plate-Count-Agar 30°C, 72 h	k. Angabe mögl.
Moulds / Schimmel:	YGC, 25°C, 96 h	< 100 KBE / g
Yeasts / Hefen:	YGC, 25°C, 96 h	< 100 KBE / g
Enterobacteriaceae:	VRBD-Agar 30°C, 24 h	< 10 KBE / g
E.Coli:	TBX-Agar 37°C, 24h	< 10 KBE / g
Staph.Aureus:	Baird-Parken-Agar 37°C, 48h	negativ
Brutschrankprobe 30°C 4 Tage		

Notes / Bemerkungen:	Werte können saisonal bedingt schwanken
----------------------	---

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,2	4,5	4,8	-	-
Dry Matter / Trockenmasse	17,0	19,0	20,0	%	Drier/Trockenschrank (103°C, 3h)
Ratio Fat/Dry matter / F.i.T.	0,0	1,0	2,0	%	berechnet
Fat / Fett absolut	0,0	0,2	0,4	%	Weibull Stoll, Gerber
WFF/ Wasser in fettfreier Käsemasse		81,2		%	-
Dry matter free of fat/Fettfreie Trockenm.		18,8		%	-
Chlorid				%	-
NaCl / Kochsalz				%	-
Sodium / Natrium		0,0		%	-
P2O5				%	-
Sodium Nitrite/ Natrium-Nitrit					-
Nitrite					-

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	15. Dez. 11	Seite 3 von 4
Art.-Nr.:	1214	
Art.-Name:	Speisequark Magerstufe	
	12x24x40g-Becher	

Nutritional Analysis / Nährwertanalyse		Werte pro Portion	% GDA pro Portion	GDA
Energy / Energiegehalt pro 100 g:	300kJ/72Kcal	16,3 kcal	3,5%	2000,0 kcal
Proteinheiten / 100 g:	0,3 Be			

Main Components in 100g eatable share /
Hauptbestandteile in 100 g eßbarem Anteil

Water / Wasser:	81,0 g			
Protein / Eiweiß:	10,0 g	3,0 g	6,0%	50,0 g
Fat / Fett:	,2 g	,1 g	0,1%	70,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	,1 g	,0 g	0,2%	20,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	,0 g			
Carbohydrate / Kohlenhydrate:	3,2 g	1,0 g	0,4%	270,0 g
davon Zucker:	,0 g	,0 g	0,0%	90,0 g
Ballaststoffe:	,0 g	,0 g	0,0%	25,0 g
davon Natrium:	,0 g	,0 g	0,5%	2,4 g

Größe einer Portion: 30,0 g

Allergene			
Pos.	Allergen	im Produkt vorhanden	Wenn "ja", Zutat benennen
1	Glutenhaltiges Getreide oder -erzeugnisse	Nein	
2	Krebstiere oder -erzeugnisse	Nein	
3	Ei oder Eiprodukte / Egg or eggproducts	Nein	
4	Fisch oder Fischprodukte/ Fish or fishproducts	Nein	
5	Erdnüsse oder -erzeugnisse	Nein	
6	Soya oder Soyaprodukte/ Soya or soyaproducts	Nein	
7	Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose)/ Milk or milkproducts (incl. Lactose)	Ja	Speisequark
8	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte/ Nuts or nut products	Nein	
9	Sesamsamen oder -erzeugnisse Seeds	Nein	

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	15. Dez. 11	Seite 4 von 4
Art.-Nr.:	1214	
Art.-Name:	Speisequark Magerstufe	
	12x24x40g-Becher	

10	Sulfite	Nein	
11	Sellerie oder Sellerieprodukte/ Celery	Nein	
12	Senf oder Senferzeugnisse/ Mustard	Nein	
13	Lupine und Produkte daraus/ Lupine and products there of	Nein	
14	Weichtiere und Produkte daraus/ Molluscs and products there of	Nein	

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten. Sie beschränken sich auf die nach geltendem EU-Recht zu deklarierenden Allergene. Wir haben in unserem Produktionsbetrieben umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ergriffen. Jedoch können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in unseren Betrieben keine Kreuzkontaminationen über die mit "in Spuren möglich" angegebenen Allergene hinaus stattfinden können.

GMO

0 GMO-Erklärung	<p>Wir sind ein reiner Veredelungsbetrieb und verarbeiten nur fertigen Käse bzw. Sauermilch- und Speisequark, den wir überwiegend aus Deutschland beziehen. Von unseren Lieferanten haben wir eine Bestätigung hinsichtlich der GMO-Freiheit der an uns gelieferten Produkte vorliegen, sodass wir davon ausgehen können, dass unsere Produkte gem. den Verordnungen</p> <p>(EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln</p> <p>nicht kennzeichnungspflichtig sind.</p> <p>Da aber die indirekte Bearbeitung verschiedenster Rohstoffe mit gentechnologischen Methoden inzwischen weit verbreitet ist, können wir nicht garantieren, dass unsere Produkte vor allem auf Rohstoffebene grundsätzlich niemals Kontakt mit gentechnisch veränderten Materialien hatten. Dies können in der Regel auch unsere Vorlieferanten nicht mehr zusichern.</p>
-----------------	--