

<b>1. Artikelbezeichnung:</b>	GvH Marken-Portionsbutter 20 g		
<b>2. GvH Artikel-Nr.:</b>	1060		
<b>3. EAN-Nummer:</b>	<b>Einheit:</b>		
	<b>Karton:</b>	4100690006217	
<b>4. Genusstauglichkeitskennzeichen:</b>	DE SH 004 EG		
<b>5. Hersteller:</b>	Meierei Barmstedt eG		
<b>6. Hersteller Artikel-Nr.:</b>	211811		
<b>7. Produktbeschreibung:</b>	Portionsbutter 20 g, mildgesäuert		
<b>8. Verkehrsbezeichnung:</b>	Deutsche Markenbutter mildgesäuert		
<b>9. Zutaten (gemäß LMKV):</b>	-		
<b>10. Zutaten (nicht deklarationspflichtig):</b>	Pasteurisierte Kuhmilch		
<b>11. Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit bei Anlieferung, Lagerbedingungen:</b>			
MHD ab Produktion	lt. Etikett		
Restlaufzeit bei Anlieferung	25 Tage		
Lagerbedingungen	< 10 °C		
<b>12. Maße des Produktes:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Karton:</b>	<b>Palette:</b>
Länge x Breite x Höhe (in mm)	40x30x18	215x165x80	800x1200x1080
Durchmesser			
Gewicht (in g)	20	2000	500000
egalisiert	X ja <input type="checkbox"/> nein		
<b>13. Logistische Daten:</b>			
kg/Einheit	0,02	Einheit/Karton	100
kg/Karton	2	Kartons/Lage	24 + 1x10
kg/Lage	48 +1x20	Lagen/Palette	10 / 1
kg/Palette	500	Karton/Palette	250
<b>14. Sensorische Parameter:</b>			<b>Mindestpunktzahl</b>
Aussehen – Äußeres:	gleichmäßig, von fast weiß bis stark gelb		5
Aussehen – Inneres:			
Konsistenz:	geschlossen, glatt		5
Geruch:	aromatisch, spezifisch		4
Geschmack:	aromatisch, spezifisch		4
<b>15. Chemische Daten:</b>			
<b>Kriterium</b>	<b>Analysenmittelwert</b>	<b>Grenzwert</b>	<b>Methode</b>
Fettgehalt	% 82		
Trockenmasse	% <2		
Fett i.Tr.	%		
Wff	% < 16 %		
NaCl	% <0,1		
pH-Wert	< 6,3		
Schnittfestigkeit	< 1,0 Newton		

 Wo der Genuss zu Hause ist.	<h2>Produktspezifikation</h2>	Gut von Holstein GmbH Am Hasselt 8 24576 Bad Bramstedt
		Seite: 2 von 2
<b>Artikelbezeichnung:</b> GvH Marken-Portionsbutter 20 g		
<b>GvH Artikel-Nr.:</b> 1060		

<b>16. Mikrobiologische Daten:</b>		<small>n = Anzahl der Proben, m = Schwellenwert, M = maximal zulässiger Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf, c = max. Anzahl an Proben zwischen m und M</small>				
<i>Kriterium</i>		<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>Methode</i>
coliforme Keime	1 g	Neg				
Hefen	1 g	< 10				
Schimmel	1 g	< 10				
Staphylococcus aureus	1 g	Neg				
E. coli	1 g	< 1				
Listeria monocytogenes	25 g	Neg				
Salmonella	25 g	Neg				
<b>17. Nährwertangaben per 100 g (Durchschnittswerte):</b>						
Brennwert	3125 kJ / 748 kcal	Ges. Fettsäuren		43,1 g		
Eiweiß	0,8 g	Ballaststoffe		0 g		
Kohlenhydrate	0,6 g	Natrium		0,01 g		
davon Zucker	0,6 g	Calcium		0,02 g		
Fett	82,5 g					
<b>18. Rückstände/Schadstoffe/Mycotoxine</b> Schwermetalle, Pestizide, PCB's, Mycotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht						
<b>19. Allergen gemäß RL 2003/89/EWG, Anhang IIIa und gemäß ALBA-Liste</b> Das Produkt enthält Laktose (Milchzucker) und Milcheiweiß.						
<b>20. Gentechnik</b> Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.						
<b>21. Lebensmittelrechtliche Aspekte</b> Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.						
<b>22. Es wird pasteurisierte Kuhmilch verwendet.</b>						

	<b>Hersteller</b>	<b>GvH</b>
Datum		01.03.2013
Unterschrift		