

1. Artikelbezeichnung:		GvH Marken-Portionsbutter 20 g	
2. GvH Artikel-Nr.:		1060	
3. EAN-Nummer:		Einheit:	
		Karton:	4100690006217
4. Genusstauglichkeitskennzeichen:		DE SH 004 EG	
5. Hersteller:		Meierei Barmstedt eG	
6. Hersteller Artikel-Nr.:		211811	
7. Produktbeschreibung:		Portionsbutter 20 g, mildgesäuert	
8. Verkehrsbezeichnung:		Deutsche Markenbutter mildgesäuert	
9. Zutaten (gemäß LMKV):		-	
10. Zutaten (nicht deklarationspflichtig):		Pasteurisierte Kuhmilch	
11. Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit bei Anlieferung, Lagerbedingungen:			
MHD ab Produktion		lt. Etikett	
Restlaufzeit bei Anlieferung		25 Tage	
Lagerbedingungen		< 10 °C	
12. Maße des Produktes:		Einheit:	Karton:
Länge x Breite x Höhe (in mm)		40x30x18	215x165x80
Durchmesser			
Gewicht (in g)		20	2000
egalisiert		<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
13. Logistische Daten:			
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
14. Sensorische Parameter:			Mindestpunktzahl
Aussehen – Äußeres:	gleichmäßig, von fast weiß bis stark gelb		5
Aussehen – Inneres:			
Konsistenz:	geschlossen, glatt		5
Geruch:	aromatisch, spezifisch		4
Geschmack:	aromatisch, spezifisch		4
15. Chemische Daten:			
Kriterium		Analysenmittelwert	Grenzwert
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
Artikelbezeichnung: GvH Marken-Portionsbutter 20 g		
GvH Artikel-Nr.: 1060		

16. Mikrobiologische Daten:		<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				
17. Nährwertangaben per 100 g (Durchschnittswerte):						
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					
18. Rückstände/Schadstoffe/Mycotoxine Schwermetalle, Pestizide, PCB's, Mycotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht						
19. Allergen gemäß RL 2003/89/EWG, Anhang IIIa und gemäß ALBA-Liste Das Produkt enthält Laktose (Milchzucker) und Milcheiweiß.						
20. Gentechnik 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.						
21. Lebensmittelrechtliche Aspekte Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.						
22. Es wird pasteurisierte Kuhmilch verwendet.						

	Hersteller	GvH
Datum		01.03.2013
Unterschrift		