

## Produkt Spezifikation

|                 |                                                                                  |               |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Version / Datum | Version: -1 vom: 09.05.2014                                                      | Seite 1 von 4 |
| Art.-Nr.:       | <b>1734</b>                                                                      |               |
| Art.-Name:      | <b>Rahmfrisch Natur 60%</b><br><b>4 x 3,5 kg Eimer</b><br>Double Fat Soft Cheese |               |

|                      |                                                                                             |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkttyp           | Thermisierte Frischkäsezubereitung mit 60% Fett in der Trockenmasse/ Double Fat Soft Cheese |
| Zollwarentarifnummer |                                                                                             |

|                       |                                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Qualitätsbeschreibung | Aus deutschem Speisequark und Markenbutter (Sahne)/ German Cream cheese |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|

|                       |           |                                            |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------------|
| Sensorische Merkmale: | Geschmack | mild, arteigen/ mild, typical              |
|                       | Farbe     | weiß/ white                                |
|                       | Struktur  | glatt, quarktypisch/ smooth, typical Quark |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Sezifikationskonforme Fehler: |  |
|-------------------------------|--|

| Artikelpaß | EAN                | Anzahl                 | Gewicht    |            | Maße (LxBxH) |
|------------|--------------------|------------------------|------------|------------|--------------|
|            |                    |                        | Netto      | Brutto     |              |
| Stück:     | 4047800003820      |                        | 3,500 kg   | 3,637 kg   | 230x130x     |
| Karton:    | 4047800003929      | Stück pro Karton: 4    | 14,000 kg  | 14,999 kg  | 460x245x275  |
|            |                    | Imkarton vorhanden     |            |            |              |
| Palette:   | 4047800004025      | Karton pro Palette: 30 | 420,000 kg | 471,970 kg |              |
|            | Karton pro Lage: 6 |                        |            |            |              |

|                       |                                                                                         |                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Verpackung:           | 4x3,5kg-Eimer im Karton, Frische versiegelt/ 4x3,5kg-bucket in carton box, fresh sealed | Lagerbedingungen: 6 - 8°C   |
|                       |                                                                                         | Mindesthaltbarkeit: 90 Tage |
| Chargenkennzeichnung: | ddd-pp (Tag-Palette)                                                                    | Restlaufzeit: Tage          |

|          |                                                                                                                                                                                          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zutaten: | Speisequark Magerstufe, Butter (Sahne), Milcheiweiß, Speisesalz, Verdickungsmittel (E407, E410)/ Cream cheese, milk protein, salt, thickener Carrageen (E407) and locust bean gum (E410) |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                      |                                                                                                      |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zubereitungshinweise | als Brotaufstrich/ parfait                                                                           |
| Bemerkungen          | Wir behalten uns eine Änderung der Spezifikation unter gleichzeitiger Information unserer Kunden vor |

## Produkt Spezifikation

|                 |                                                                                  |               |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Version / Datum | Version: -1 vom: 09.05.2014                                                      | Seite 2 von 4 |
| Art.-Nr.:       | <b>1734</b>                                                                      |               |
| Art.-Name:      | <b>Rahmfrisch Natur 60%</b><br><b>4 x 3,5 kg Eimer</b><br>Double Fat Soft Cheese |               |

| Standard-Analysen   |                             |                 |
|---------------------|-----------------------------|-----------------|
| Analyse             | Methode                     | Grenzwert       |
| Gesamtkeimzahl:     | Plate-Count-Agar 30°C, 72 h | < 100000KBE / g |
| Schimmel:           | YGC, 25°C, 96 h             | < 1000 KBE / g  |
| Hefen:              | YGC, 25°C, 96 h             | < 1000 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         |

|              |                                         |
|--------------|-----------------------------------------|
| Bemerkungen: | Werte können saisonal bedingt schwanken |
|--------------|-----------------------------------------|

| Analyse                        | UG   | Sollwert | OG   | Einheit | Methode                          |
|--------------------------------|------|----------|------|---------|----------------------------------|
| pH                             | 4,8  | 4,9      | 5,0  | -       | -                                |
| Trockenmasse                   | 34,0 | 36,0     | 38,0 | %       | Drier/Trockenschrank (103°C, 3h) |
| F. i. T.                       | 58,0 | 60,0     | 62,0 | %       | berechnet                        |
| Fett absolut                   | 19,7 | 21,6     | 23,6 | %       | Weibull Stoll, Gerber            |
| Wasser in fettfreier Käsemasse |      | 81,6     |      | %       | -                                |
| Fettfreie Trockenmasse         |      | 14,4     |      | %       | -                                |
| Chlorid                        |      | 0,6      |      | %       | -                                |
| Kochsalz                       |      | 1,0      |      | %       | -                                |
| Natrium                        |      | 0,4      |      | %       | -                                |

## Produkt Spezifikation

|                 |                                                                                  |               |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Version / Datum | Version: -1 vom: 09.05.2014                                                      | Seite 3 von 4 |
| Art.-Nr.:       | <b>1734</b>                                                                      |               |
| Art.-Name:      | <b>Rahmfrisch Natur 60%</b><br><b>4 x 3,5 kg Eimer</b><br>Double Fat Soft Cheese |               |

| Nährwertanalyse         |  | Werte pro Portion | % GDA pro Portion | GDA   |             |
|-------------------------|--|-------------------|-------------------|-------|-------------|
| Energiegehalt pro 100g: |  | 1027 kJ/248 kCal  | 72,5 kcal         | 15,4% | 2000,0 kcal |
| Broteinheiten/100g:     |  | 0,2 Be            |                   |       |             |

Hauptbestandteile in 100g eßbarem Anteil:

|                                         |        |       |       |         |
|-----------------------------------------|--------|-------|-------|---------|
| Wasser:                                 | 64,0 g |       |       |         |
| Eiweiß:                                 | 10,7 g | 3,2 g | 6,4%  | 50,0 g  |
| Fett:                                   | 21,6 g | 6,5 g | 9,3%  | 70,0 g  |
| davon gesättigte Fettsäuren:            | 14,3 g | 4,3 g | 21,4% | 20,0 g  |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren:  | 5,6 g  |       |       |         |
| davon zweifach ungesättigte Fettsäuren: | ,6 g   |       |       |         |
| davon Cholesterin:                      | ,050 g |       |       |         |
| Kohlenhydrate:                          | 2,2 g  | ,7 g  | 0,2%  | 270,0 g |
| davon Zucker:                           | 2,2 g  | ,7 g  | 0,7%  | 90,0 g  |
| organische Säuren:                      | ,6 g   |       |       |         |
| Salz (NaCl):                            | 1,0 g  | ,3 g  | 5,0%  | 6,000 g |
| Salz nach LMIV (NA * 2,5):              | 1,0 g  |       |       |         |
| davon Natrium:                          | ,4 g   | ,1 g  | 5,0%  | 2,4 g   |

Größe einer Portion: 30,0 g

| Allergene |                                           |                 |                                                                         |
|-----------|-------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|
| positiv   | Allergen                                  | Produkt enthält | Wenn ja, Zutat benennen                                                 |
| 1         | Glutenhaltiges Getreide oder -erzeugnisse | Nein            |                                                                         |
| 2         | Krebstiere oder -erzeugnisse              | Nein            |                                                                         |
| 3         | Ei oder Eiprodukte                        | Nein            |                                                                         |
| 4         | Fisch oder Fischprodukte                  | Nein            |                                                                         |
| 5         | Erdnüsse oder -erzeugnisse                | Nein            |                                                                         |
| 6         | Soya oder Soyaprodukte                    | Nein            |                                                                         |
| 7         | Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose)  | Ja              | Speisequark, Butter (Sahne), Milcheiweiß/<br>Cream cheese, milk protein |

## Produkt Spezifikation

|                 |                                                                                  |               |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Version / Datum | Version: -1 vom: 09.05.2014                                                      | Seite 4 von 4 |
| Art.-Nr.:       | <b>1734</b>                                                                      |               |
| Art.-Name:      | <b>Rahmfrisch Natur 60%</b><br><b>4 x 3,5 kg Eimer</b><br>Double Fat Soft Cheese |               |

|    |                                     |      |  |
|----|-------------------------------------|------|--|
| 8  | Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte | Nein |  |
| 9  | Sesamsamen oder -erzeugnisse        | Nein |  |
| 10 | Sulfite                             | Nein |  |
| 11 | Sellerie oder Sellerieprodukte      | Nein |  |
| 12 | Senf oder Senferzeugnisse           | Nein |  |
| 13 | Lupine und Produkte daraus          | Nein |  |
| 14 | Weichtiere und Produkte daraus      | 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 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<br/>         (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.</p> <p>Dies können in der Regel auch unsere Vorlieferanten nicht mehr zusichern.</p> |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|