

Produktspezifikation

	Frischkäsezubereitung körnig 40%	Dok.Nr. PS Dat.:01.11.14 Seite :1von2
---	---	---

Lippetaler Frischkäse GmbH
Gewerbestraße 15
59192 Bergkamen
Telefon: 02389-925930 Fax: 02389-9259328
e-Mail: wm@lifri.de

DE-NW-107 EG

1. Verkehrsbezeichnung

Frischkäsezubereitung 40% körnig

2. Artikelbeschreibung

Frischkäsezubereitung 40% körnig ist eine milchig weiße Masse von grober Struktur

3. Chemisch-physikalische Eigenschaften

Trockenmasse : 16,0-16,7%
pH-Wert : 4,40-4,70

4. Mikrobiologische Eigenschaften

Coliforme Keime	: nicht nachweisbar in 1 Gramm
Enterobacteriaceen	: nicht nachweisbar in 1 Gramm
Hefen/Schimmel	: <10*10 ⁻¹ Kbe
Salmonellen	: nicht nachweisbar in 25 Gramm
Listerien	: nicht nachweisbar in 25 Gramm

5. Zutaten

Milch
Sahne (inclusive Stabilisator E407)
Kultur
Lab

6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen	: milchig-weiße Masse von grober Struktur
Geruch	: rein, mildsauer
Geschmack	: rein, mildsauer
Konsistenz	: grob, stückig

7. Nährwertangaben: 100g Produkt enthalten durchschnittlich

Brennwert	: 483 kj / 113 kcal
Fett	: 6,7 g
davon gesättigt	: 4,1 g
davon ungesättigt	: 2,0 g
Kohlenhydrate	: 3,23 g
davon Zucker	: --
Eiweiß	: 10,16 g
Salz	: 2 mg

Produktspezifikation

	Frischkäsezubereitung körnig 40%	Dok.Nr. PS Dat.:01.11.14 Seite:2von2
---	---	--

8. MHD / Lager-und Transporttemperatur

Mindesthaltbarkeit : 16 Tage
Lagerung / Transport : 4°C - 8°C

9. Abpackung / Gewicht

Verpackungseinheiten : 5kg Eimer

10. Allergene nach Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Anhang II

JA / NEIN

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
Eier und Eiererzeugnisse	nein
Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse	nein
Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)	nein
Lupine und Lupinerzeugnisse	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein

11. Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

12. GMO-Status

Die Bestimmung der Verordnung EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 in den derzeit gültigen Fassungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel werden eingehalten. Entsprechend dieser Verordnung ist keine besondere Kennzeichnung erforderlich.

Bergkamen, 01.11.2014

Wolfgang Münchau, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.