

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 5 vom: 03.07.2014	Seite 1 von 4
Art.-Nr.:	1215	
Art.-Name:	Speisequark 20% Fett i.Tr. 12x24x40g-Becher	

Produkttyp	Speisequark
Zollwaretarifnummer	04061020

Qualitätsbeschreibung	Frischer Speisequark	
Sensorische Merkmale:	Geschmack	rein, säuerlich
	Farbe	milchig-weißer Farbton
	Struktur	glatt, geschmeidig

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

Artikelpaß	EAN	Anzahl	Gewicht		Maße (LxBxH)
			Netto	Brutto	
Stück:			,040 kg	,042 kg	043x056x033
Karton:	4047800001383	Stück pro Karton: 24	,960 kg	1,060 kg	270x235x074
Umkarton:	4047800001482	Karton/Umkarton: 12	11,520 kg	12,942 kg	514x232x233
Palette:	4047800001581	Umkarton/Palette: 24	276,480 kg	310,608 kg	

Umkarton pro Lage: 6, Lagen pro Palette: 4

Verpackung:	40 g Siegelschale (Portionsbecher) 48 Becher pro Karton, 144 Karton pro Palette	Lagerbedingungen: 4-8° C
		Mindesthaltbarkeit: 42 Tage
Chargenkennzeichnung:	ddd-pp (Tag-Palette)	Restlaufzeit: 28 Tage

Zutaten:	Speisequark 20% Fett i. Tr.
----------	-----------------------------

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

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 5 vom: 03.07.2014	Seite 2 von 4
Art.-Nr.:	1215	
Art.-Name:	Speisequark 20% Fett i.Tr. 12x24x40g-Becher	

Standard-Analysen

Analyse	Methode	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	Plate-Count-Agar 30°C, 72 h	k. Angabe mögl.
Schimmel:	YGC, 25°C, 96 h	< 10000 KBE / g
Hefen:	YGC, 25°C, 96 h	< 10000 KBE / g
Enterobacteriaceae:	VRBD-Agar 30°C, 24 h	< 100 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		

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

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,3	4,5	4,7	-	-
Trockenmasse	21,0	21,0		%	Drier/Trockenschrank (103°C, 3h)
F. i. T.	20,0	20,0		%	berechnet
Fett absolut	4,2	4,2		%	Weibull Stoll, Gerber
Wasser in fettfreier Käsemasse		82,5		%	-
Fettfreie Trockenmasse		16,8		%	-
Chlorid	0,0	0,0	0,0	%	-
Kochsalz	0,0	0,0	0,0	%	-
Natrium		0,4		%	-

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 5 vom: 03.07.2014	Seite 3 von 4
Art.-Nr.:	1215	
Art.-Name:	Speisequark 20% Fett i.Tr. 12x24x40g-Becher	

Nährwertanalyse	Werte pro Portion	% GDA pro Portion	GDA
-----------------	-------------------	-------------------	-----

Energiegehalt pro 100g:	461 kJ/109kcal	29,7 kcal	6,3%	2000,0 kcal
Proteinheiten/100g:	0,4 Be			

Hauptbestandteile in 100g eßbarem Anteil:

Wasser:	79,0 g			
Eiweiß:	10,8 g	3,2 g	6,5%	50,0 g
Fett:	4,2 g	1,3 g	1,8%	70,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g	,8 g	4,2%	20,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,1 g			
davon zweifach ungesättigte Fettsäuren:	,1 g			
davon Cholesterin:	,000 g			
Kohlenhydrate:	4,8 g	1,4 g	0,5%	270,0 g
davon Zucker:	,0 g	,0 g	0,0%	90,0 g
Salz (Nacl):	,0 g	,0 g	0,0%	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
8	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte	Nein	
9	Sesamsamen oder -erzeugnisse	Nein	

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 5 vom: 03.07.2014	Seite 4 von 4
Art.-Nr.:	1215	
Art.-Name:	Speisequark 20% Fett i.Tr. 12x24x40g-Becher	

10	Sulfite	Nein	
11	Sellerie oder Sellerieprodukte	Nein	
12	Senf oder Senferzeugnisse	Nein	
13	Weichtiere und Produkte daraus	Nein	
14	Lupine 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 (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>
-----------------	--