Formular

Artikelstammdatenblatt DMK GmbH / Article data sheet

Produktbezeichnung / *Product name:*	Benjamin 48% Fett i. Tr. ca. 3kg / *Benjamin 48% Fett i. Tr. approx. 3kg*
Artikel-Nr./ *Article no.:*	5591

Revision/ *Version:*	01	Gültig ab (TT/MM/JJ) / *Valid from (dd/mm/yy)*:	01.09.2014
Ersteller/ *Originator:*	N. Petry		

Artikeldaten/ *Article data*

1.	Bezeichnung/ *Name of the food:*	Benjamin, Schnittkäse 48% Fett i. Tr. / *Benjamin, semi-hard cheese 48% fat i.d.m.*
2.	Marke/ *Brand:*	MILRAM
3.	Produktionsort/ *Production site*:	Waren
4.	Identitätskennzeichen/ *Identification mark*	DE MV 024 EG
5.	MHD ab Produktion/ *Shelf life from production:*	produktionsabhängig / *depending on production*
6.	Ort MHD Kennzeichnung/ *Location of best before date:*	Etikett / *label*
7.	Restlaufzeit bei Anlieferung/ *Remaining shelf life on delivery:*	60 Tage (bzw. kundenspezifisch) / *60 days (or customer specific)*
8.	Lager- und Transportbedingungen/ *conditions for storage and*	+4°C bis +8°C / *+4°C to +8°C*
9.	Nettoproduktgewicht (-volumen)/ *Product net weight (net volume)*	ca. 3kg, nicht egalisiert / *approx. 3kg, not equalized*
10.	Verpackungsart/ *Packaging type*	Kunststoff-Folie, vakum / 2 Brote pro Karton *plastic foil, vacuum / 2 loaves per carton*
11.	Art und Ort der Chargenkennzeichnung/ *Type and location of batch marking:*	MHD / *BBD* Charge: werksspezfische Chargenkennzeichnung / *batch: site specific batch no.*
12.	Sonstiges/ *Other:*	--

Dieses Artikelstammdatenblatt ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. /
This article data sheet is released electronically to a current version and hence valid without signature.

Formular

Endproduktspezifikation / Product specification

Produktbezeichnung / *Product name:*	**Benjamin 48% Fett i. Tr. (foliengereift)** ***Benjamin 48% fat i.d.m. (foil-ripened)***

Variantenname/Nr. / *Reference name/No*:	BEN48_003

Revision Spezifikation / *Document version*:	01
Gültig ab (TT/MM/JJ) / *valid from (dd/mm/yy)*:	22.07.14

1.	**Allgemeine Angaben zum Produkt / *General product information***	
1.1	Verkehrsbezeichnung / Bezeichnung des Lebensmittels *Generic name / Name of food:*	Benjamin, Schnittkäse 48% Fett i. Tr. / *Benjamin, semi-hard cheese 48% fat i.d.m.*
1.2	Verwendungszweck / *Application*:	Verwendung zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr / intended use for direct human consumption
1.3	Primäre Verbrauchergruppen / *Primary consumer groups:* aber nicht geeignet für:	Gesunder Verbraucher/ healthy consumer Verbraucher mit bestimmten Allergien/Nahrungsmittelunverträglichkeiten / consumer with specific allergies/food intolerances

2.	**Produktspezifische Angaben / *Specific product information***	
2.1	Produktbeschreibung / *Product description*:	Foliengereifter Schnittkäse, 48% Fett in der Trockenmasse in Brotform/ *foil-ripened semi-hard cheese, 48% fat in dry matter as loaf shape*
2.2	Herstellungsverfahren / *Description of production process*:	Eingestellte Kesselmilch, Pasteurisation, Dicklegung, Schneiden, Bruchbearbeitung, Abfüllen, Pressen, Salzbad, Verpacken, Reifung / *adjusted milk, pasteurisation, coagulation, cutting, curd treatment, filling, pressing, brine, packaging, ripening*

3.	**Angaben bezüglich der Zutaten gemäß aktuell geltender deutscher und europäischer Gesetzgebung / *Information regarding ingredients according to current German and European legislation***	
3.1	Zutatenliste / *List of ingredients*:	Produktzusammensetzung: pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Calciumchlorid (E509), Säuerungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff: Carotin (E160a) Deklaration: Zutaten: pasteurisierte **Kuhmilch**, Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff: Carotin *Product composition: pasteurised cow's milk, salt, calcium chloride (E509), starter cultures, microbial rennet, colouring: carotene (E160a)* *Declaration:* *Ingredients: pasteurised cow's **milk**, salt, starter cultures, microbial rennet, colouring: carotene*
3.2	Zu kennzeichnende Allergene und mögliche Spuren von Allergenen sind unter Punkt 7 angegeben. / *Allergens and possible traces thereof are to be identified and specified under point 7.*	
3.3	Besondere zusätzliche Angaben (z.B. §9 ZZulV/LMKV/Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) / *Additional specific information (e.g.: §9 German Food Additives Authorisation Ordinance/German Food Labelling Ordinance /Regulation (EU) No 1169/2011)*	mit Farbstoff / *with colouring*

Formular

Endproduktspezifikation / Product specification

4.	**Sensorische Beschreibung / *Organoleptical description*:**	
4.1	Aussehen / *Appearance*:	Äußeres: rindenlos, trockene und glatte Oberfläche / *external: rindless, dry and even surface* Inneres: elfenbeinfarbig bis gelb, mattglänzend, runde oder auch ovale vereinzelte Lochung von etwa Erbsengröße/ *internal: ivory to yellow colour, matt-shiny surface, round or oval occasional holes of about pea size*
4.2	Farbe / *Colour*:	siehe 4.1 / *see 4.1*
4.3	Geschmack / *Taste*:	mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich/ *mild to slightly piquant, but not sour*
4.4	Geruch / *Smell*:	mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich/ *mild to slightly piquant, but not sour*
4.5	Konsistenz/Textur / *Consistency/Texture*:	geschmeidig, schnittfest / *smooth, but firm texture*

5.	**Durchschnittliche Nährwertangaben/ *Average value***	je 100g/ per 100g
	Brennwert / *Energy* (kJ)	1485
	Brennwert / *Energy* (kcal)	358
	Fett / *Fat* (g)	29,0
	davon gesättigte Fettsäuren / *of which saturated fatty acids* (g)	20,0
	Kohlenhydrate / *Carbohydrates* (g)	< 0,1
	davon Zucker/*of which sugars* (g)	< 0,1
	Eiweiß / *Proteins* (g)	23,0
	Salz / *Salt* (g)	1,80
	(Milch-) Eiweiß=Nx6,25	

Formular

Endproduktspezifikation / Product specification

6.	**Produktspezifische Parameter / *Specific product parameters***				
6.1	Chemisch/physikalische Parameter / *chemical and physical parameters:*	Einheit / *Unit:*	Min:	Max:	Referenzmethode / *Reference Method:*
	Trockenmasse/Dry matter	%	55,0	57,0	ISO 6731:2010
	Wassergehalt / Moisture content	%	43,0	45,0	ISO 3727 1:2001
	Fett i.Tr. / Fat in dry matter	%	48,0	--	berechnet/calculated
	Fettgehalt absolut / Absolute fat content (Käse)	%	27,0	--	ISO 3433:2008
	Eiweißgehalt / Protein content	%	22,0	--	DIN EN ISO 8968 1/2:2001
	Kochsalz / Salt (Käse)	%	1,5	2,1	DIN EN ISO 5943:2007
	pH-Wert / pH-value		5,1	5,5	VDLUFA C 8.2
	(Milch)-Eiweißfaktor (=N*6,38)				
6.2	Mikrobiologische Parameter/ *Microbiological parameters:*	Einheit (KbE) / *Unit (cfu):*	Grenzwert/ *Limit value:*		Referenzmethode/ *Reference Method:*
	Enterobacteriaceaen/Enterobacteriaceae	/1g	1.000		DIN ISO 21528-2:2009
	E. coli / Escherichia coli	/1g	10		DIN ISO 16649-2:2009
	koag.pos.Staphylokokken / Staphylococci, coag. pos.	/1g	100		DIN EN ISO 6888-1:2003
	Hefen / Yeasts	/1g	1.000		ISO 7954:2002
	Schimmelpilze / Moulds	/1g	1.000		ISO 7954:2002
	Salmonellen / Salmonella	/25g	negativ/*negative*		DIN EN ISO 6579:2007
	Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	/25g	negativ/*negative*		DIN EN ISO 11290-1:2005

Endproduktspezifikation / Product specification

7.	Zutaten/Stoffe die **allergische** oder **andere Unverträglichkeitsreaktionen** auslösen können (gemäß aktuell geltender deutscher und europäischer Gesetzgebung) / *Ingredients or substances which may cause **allergies** or **intolerances** (according to current German and European legislation)*			
		enthalten / *contain*	kann Spuren enthalten / *may contain traces*	Inhaltsstoff / *Ingredient*
7.1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / *Cereals containing gluten and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Crustaceans and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Eggs and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Fish and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.5	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Peanuts and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.6	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Soya and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / *Milk and products thereof (including lactose):*	ja / yes	ja / yes	Kuhmilch / *cow's milk*
7.8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Nuts and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Celery and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Mustard and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Sesame seeds and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO_2 angegeben / *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO_2:*	nein / no	nein / no	
7.13	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Lupines and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Molluscs and products thereof:*	nein / no	nein / no	
7.15	Gegebenenfalls empfohlener Spurenhinweis Allergene* / *If applicable: recommended information regarding traces of allergens**	-/-		

* Hinweis: Spuren, die nach interner HACCP-Analyse bzw. entsprechend der spezifizierten Angaben der Vorlieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden können. */ Information: Traces, that cannot be fully excluded from the product, after internal HACCP-analysis or according to the specified information of our suppliers.*

Formular

Endproduktspezifikation / Product specification

8.	**Eignung für besondere Ernährungsformen / *Suitability for specific forms of nutrition:***	
8.1	Ovo-Lacto-Vegetarier (Meidung von Fleisch und Fisch) / *Ovo-lacto-vegetarian (avoidance of meat and fish)*	geeignet/suitable
8.2	Lacto-Vegetarier (Meidung von Fleisch, Fisch und Eiern) / *Lacto-vegetarian (avoidance of meat, fish and eggs)*	geeignet/suitable
8.3	Ovo-Vegetarier (Meidung von Fleisch, Fisch und Milch) / *Ovo-vegetarian (avoidance of meat, fish and milk)*	ungeeignet/unsuitable
8.4	Lactoseintoleranz / *Lactose Intolerance*	
	Lactosegehalt / *Lactose content* =<1,0g/100g	ja / yes
	Lactosegehalt / *Lactose content* =<0,1g/100g	ja / yes
	Lactosegehalt / *Lactose content* =<0,01g/100g	nein / no

9.	**Weitere Angaben / *Further details:***		
9.1	Anteile einzelner wertbestimmender Komponenten / *Percentage of individual determinant components:*		
	nicht zutreffend/*not applicable*		
9.2	Anteile bezogen auf Fertigprodukt / *Percentage based on the finished product:*		
	pasteurisierte Kuhmilch / *pasteurised cow's milk*	%	> 97
	Speisesalz / *salt*	%	ca./*approx.* 1,8
	Stabilisator: Calciumchlorid / *stabilizer: calcium chloride*	%	ca./approx. 0,2
	Säuerungskulturen / *starter cultures*	%	< 0,1
	mikrobielles Lab / *microbial rennet*	%	< 0,1
	Farbstoff: Carotin / *colouring: carotene*	%	< 0,1
9.3	Sonstiges / *Further information*	-/-	

10.	**Kontaminanten und Rückstände / *Contaminants and residues*:**
	Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. / *Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with.This are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs - all in their currently valid versions.*

Formular

Endproduktspezifikation / Product specification

11.	**GVO-Status / *GMO-status*:**
	Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus gentechnisch modifizierten Organismen hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. / *According to Regulation (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003, the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of genetically modified organisms. Accidental or technically not avoidable contamination with genetically modified material, up to a marginal value of 0.9% based on the individual ingredients, is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.*

12.	**Angaben zur Lebensmittelsicherheit / *Information pertaining to food safety:***
	DMK hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen des International Food Standard (IFS) erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. DMK verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 identifizieren kann. / *DMK has implemented a quality management system which, amongst others, adheres to the requirements of the International Food Standard (IFS). Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. DMK disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the Regulation (EC) No 178/2002.*

13.	**Lebensmittelrechtlicher Status / *Food regulatory status:***
	DMK erfüllt die Forderungen der jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien. Die Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepraxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. / *DMK complies with the requirements of the respectively applicable German and EU-legislation, regulations and directives.The products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.*

14.	**Verpackungen / *Packaging*:**
	Lebensmittelrechliche Unbedenklichkeitbescheinigungen zu den eingesetzten Primärverpackungen liegen vor. / *Declaration of compliance of the applied primary packaging are available.*

15.	**Allgemeines / *General remarks*:**
	Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. DMK behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. / *This information is based on the state of knowledge at the date of issue.The details are subject to the natural and technological fluctuations. DMK reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.*

	Diese Produktspezifikation ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. / ***This product specification is approved electronically and therefore valid without signature.***