

Produkt Spezifikation

| | | |
|-----------------|--|---------------|
| Version / Datum | Version: 4 vom: 18.10.2013 | Seite 1 von 4 |
| Art.-Nr.: | 0011 | |
| Art.-Name: | Emmentaler Block pro Block 2 kg, 10-er Karton EAN 400 27 03 00 10 14 | |

| | |
|------------|------------------------|
| Produkttyp | Schmelzkäsezubereitung |
|------------|------------------------|

| | | |
|-------------------------------|--|--------------------------|
| Qualitätsbeschreibung | Aus deutschem Emmentaler unter Zugabe von Butter, Wasser, Molkenpulver und Schmelzsalzen | |
| Sensorische Merkmale: | Geschmack | arteigen Emmentaler |
| | Farbe | arteigen Emmentaler |
| | Struktur | geschlossen, schnittfest |
| Sezifikationskonforme Fehler: | | |

| Artikelpaß | EAN | Anzahl | Gewicht | | Maße (BxHxL) |
|-----------------------|---|------------------------|------------------------------|------------|--------------|
| | | | Netto | Brutto | |
| Stück: | 4002703001014 | | 2,000 kg | 2,030 kg | 282x095x095 |
| Karton: | 4047800003240 | Stück pro Karton: 10 | 20,000 kg | 20,800 kg | 500x282x200 |
| Palette: | 4047800003349 | Karton pro Palette: 30 | 600,000 kg | 624,000 kg | |
| | | Karton pro Lage: 6 | | | |
| Verpackung: | 2kg-Block in Aluminium-Folie im 2kg-Karton, 10 Stück pro Umkarton, 30 Karton pro Palette (Kartonmaße BxLxH 70x275x90 mm) | | Lagerbedingungen: 6 - 8°C | | |
| Chargenkennzeichnung: | ddd-pp (Tag-Palette) | | Mindesthaltbarkeit: 180 Tage | | |
| Zutaten: | | | Restlaufzeit: Tage | | |
| | 50% Emmentaler (mit tierischem und/oder mik. Lab), Käse (mit Farbstoff Beta-Carotin), Wasser, Butter, Molkenpulver, Schmelzsalze (E339, E452), Speisesalz | | | | |

| | |
|----------------------|--|
| Zubereitungshinweise | Dieses Produkt eignet sich hervorragend zum Belegen von Brötchen oder als Zutat für die Gastronomie z.B. in Suppen, Gratins oder Fleischgerichten. |
| Bemerkungen | Wir behalten uns eine Änderung der Spezifikation unter gleichzeitiger Information unserer Kunden vor. |

Produkt Spezifikation

| | | |
|-----------------|---|---------------|
| Version / Datum | Version: 4 vom: 18.10.2013 | Seite 2 von 4 |
| Art.-Nr.: | 0011 | |
| Art.-Name: | Emmentaler Block pro Block 2 kg, 10-er Karton EAN 400 27 03 00 10 14 | |

Standard-Analysen

| Analyse | Methode | Grenzwert |
|---------------------|-----------------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl: | Plate-Count-Agar 30°C, 72 h | < 1000 KBE / g |
| Schimmel: | YGC, 25°C, 96 h | < 100 KBE / g |
| Hefen: | YGC, 25°C, 96 h | < 100 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 in 1 g |

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

| Analyse | UG | Sollwert | OG | Einheit | Methode |
|--------------------------------|------|----------|------|---------|----------------------------------|
| pH | 5,7 | 5,8 | 5,9 | - | - |
| Trockenmasse | 51,0 | 53,0 | 55,0 | % | Drier/Trockenschrank (103°C, 3h) |
| F. i. T. | 43,0 | 45,0 | 47,0 | % | berechnet |
| Fett absolut | 21,9 | 23,9 | 25,9 | % | Weibull Stoll, Gerber |
| Wasser in fettfreier Käsemasse | | 61,7 | | % | - |
| Fettfreie Trockenmasse | | 29,2 | | % | - |
| Chlorid | 0,4 | 0,7 | 1,0 | % | - |
| Kochsalz | 0,7 | 1,2 | 1,7 | % | - |
| Natrium | | 0,9 | | % | - |

Produkt Spezifikation

| | | |
|-----------------|---|---------------|
| Version / Datum | Version: 4 vom: 18.10.2013 | Seite 3 von 4 |
| Art.-Nr.: | 0011 | |
| Art.-Name: | Emmentaler Block pro Block 2 kg, 10-er Karton EAN 400 27 03 00 10 14 | |

| Nährwertanalyse | Werte pro Portion | % GDA pro Portion | GDA |
|---|-------------------|-------------------|----------------------|
| Energiegehalt pro 100g: | 1254 kJ/302kCal | 91,6 kcal | 19,5% 2000,0 kcal |
| Proteinheiten/100g: | 0,1 Be | | |
| Hauptbestandteile in 100g eßbarem Anteil: | | | |
| Wasser: | 47,0 g | | |
| Eiweiß: | 22,9 g | 6,9 g | 13,7% 50,0 g |
| Fett: | 23,9 g | 7,2 g | 10,2% 70,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 15,7 g | 4,7 g | 23,5% 20,0 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren: | 6,2 g | | |
| Kohlenhydrate: | 1,2 g | ,4 g | 0,1% 270,0 g |
| davon Zucker: | 1,2 g | ,4 g | 0,4% 90,0 g |
| Ballaststoffe | ,1 g | ,0 g | 0,1% 25,0 g |
| organische Säuren: | ,4 g | | |
| Mineralstoffe: | 4,6 g | | |
| davon Natrium: | ,9 g | ,3 g | 11,0% 2,4 g |
| Salz: | 1,2 g | ,4 g | 6,0% 6,000 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 Sojaprodukte | Nein | |
| 7 | Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose) | Ja | Käse, Butter, Molkenpulver |
| 8 | Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte | Nein | |
| 9 | Sesamsamen oder -erzeugnisse | Nein | |

Produkt Spezifikation

| | | |
|-----------------|--|---------------|
| Version / Datum | Version: 4 vom: 18.10.2013 | Seite 4 von 4 |
| Art.-Nr.: | 0011 | |
| Art.-Name: | Emmentaler Block pro Block 2 kg, 10-er Karton EAN 400 27 03 00 10 14 | |

| | | | |
|----|--------------------------------|------|--|
| 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 (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> |
|-----------------|--|