

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	01. Apr. 11	Seite 1 von 5
Art.-Nr.:	0200	
Art.-Name:	SKZ Portionen Mix 30%	
	12x48x20g-Becher	
	enthält Artikel: 0303 Delikat, 0304 Kräuter + 0411 Champignon	

Type of product Produkttyp	SKZ, Schmelzkäsezubereitung
-------------------------------	-----------------------------

Description of quality Qualitätsbeschreibung	cremige Schmelzkäsezubereitung in verschiedenen Geschmacksrichtungen
---	--

Sensory features Sensorische Merkmale	Taste: Geschmack	je nach Sorte
	Colour: Farbe:	je nach Sorte
	Structure: Struktur:	homogen,
	Mouth Feeli Mundgefühl	fein-cremig, glatt

acceptable mistakes: Spezifikations- konforme Fehler:	
---	--

Packaging Details Artikel- paß	EAN:	Number Anzahl:	Weight - Gewicht Netto: Brutto:	Extent Maße (BxHxL):
	Stück:	4047800004513	,020 kg ,022 kg	043x056x017
	Karton:	4047800004612	Stück pro Karton: 48	,960 kg 1,120 kg
	Palette:	4047800004711	Karton pro Palette: 288	276,480 kg 345,560 kg
			Karton pro Lage: 72	

Packaging: Verpackung:	PS-Portionschale mit 20g, Frische versiegelt mit Alu-Platine; Verkaufseinheit= 1 Umkarton à 12 Kartons mit jeweils 48 Portionen	Storing Conditions Lagerbedingungen	6 - 8°C
		Shelf life Mindesthaltbarkeit	5 Monate
		Restlaufzeit	

Ingredients: Zutaten:	Käse 50% (mit Farbstoff Beta-Carotin), Wasser, Butter, Milcheiweiß, Champignon (nur Sorte Champignon), Schmelzsalze (E339, E452) Gewürze (nur Sorte Kräuter), Kräuter (nur Sorte Kräuter), Mischpilze (nur Sorte Champignon)
--------------------------	--

Proposition for preparati Zubereitungshinweise	als Brotaufstrich
Notes Bemerkung	Wir behalten uns eine Änderung der Spezifikation bei gleichzeitiger Information unserer Kunden vor.

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	01. Apr. 11	Seite 2 von 5
Art.-Nr.:	0200	
Art.-Name:	SKZ Portionen Mix 30%	
	12x48x20g-Becher	
	enthält Artikel: 0303 Delikat, 0304 Kräuter + 0411 Champignon	

Standard-Analysen

Analyse	Method / Methode	Limit value / Grenzwert
Total. Aer. Count / Gesamtkeimzahl:	Plate-Count-Agar 30°C, 72 h	< 1000 KBE / g
Moulds / Schimmel:	YGC, 25°C, 96 h	< 100 KBE / g
Yeasts / 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

Notes / Bemerkungen:	Werte können saisonal bedingt schwanken.
----------------------	--

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH				-	-
Dry Matter / Trockenmasse				%	Drier/Trockenschrank (103°C, 3h)
Ratio Fat/Dry matter / F.i.T.		30,0		%	berechnet
Fat / Fett absolut				%	Weibull Stoll, Gerber
WFF/ Wasser in fettfreier Käsemasse				%	-
Dry matter free of fat/Fettfreie Trockenm.				%	-
Chlorid	0,4	0,5	0,7	%	-
NaCl / Kochsalz	0,7	0,7	1,2	%	-
Sodium / Natrium				%	-
P2O5				%	-
Sodium Nitrite/ Natrium-Nitrit					-
Nitrite					-

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	01. Apr. 11	Seite 3 von 5
Art.-Nr.:	0200	
Art.-Name:	SKZ Portionen Mix 30%	
	12x48x20g-Becher	
	enthält Artikel: 0303 Delikat, 0304 Kräuter + 0411 Champignon	

Nutritional Analysis / Nährwertanalyse		Werte pro Portion	% GDA pro Portion	GDA
Energy / Energiegehalt pro 100 g:	675 kJ			2000,0 kcal
Proteinheiten / 100 g:				
Main Components in 100g eatable share / Hauptbestandteile in 100 g eßbarem Anteil				
Water / Wasser:				
Protein / Eiweiß:	20,1 g	6,0 g	12,1%	50,0 g
Fat / Fett:				70,0 g
Carbohydrate / Kohlenhydrate:				270,0 g
Ballaststoffe:				25,0 g
Organic acids / Organische Säuren:	,5 g			
Ash / Mineralstoffe:	4,6 g			
	davon Natrium:			2,4 g
Salz :	,7 g	,2 g	3,7%	6,000 g

Größe einer Portion: 30,0 g

Allergene			
Pos.	Allergen	im Produkt vorhanden	Wenn "ja", Zutat benennen
1	Glutenhaltiges Getreide oder -erzeugnisse	Nein	
2	Krebstiere oder -erzeugnisse	Nein	
3	Ei oder Eiprodukte / Egg or eggproducts	Nein	
4	Fisch oder Fischprodukte / Fish or fishproducts	Nein	
5	Erdnüsse oder -erzeugnisse	Nein	
6	Soya oder Soyaprodukte / Soya or soyaproducts	Nein	
7	Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose) / Milk or milkproducts (incl. Lactose)	Ja	Käse, Butter, Milcheiweiß
8	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte / Nuts or nut products	Nein	
9	Sesamsamen oder -erzeugnisse / Seeds	Nein	

Etelser + Alperi Käsewerk GmbH Delmenhorster Str. 22, D-28816 Stuhr	Telefon +421/478678-0	Telefax +421/478678-555	Druckdatum 30. Mai. 11
--	--------------------------	----------------------------	---------------------------

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	01. Apr. 11	Seite 4 von 5
Art.-Nr.:	0200	
Art.-Name:	SKZ Portionen Mix 30%	
	12x48x20g-Becher	
	enthält Artikel: 0303 Delikat, 0304 Kräuter + 0411 Champignon	

10	Sulfite	Nein	
11	Sellerie oder Sellerieprodukte/ Celery	Ja	
12	Senf oder Senferzeugnisse/ Mustard	Ja	
13	Lupine und Produkte daraus/ Lupine and products there of	Nein	
14	Weichtiere und Produkte daraus/ Molluscs and products there of	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 mit "in Spuren möglich" angegebenen Allergene hinaus stattfinden können.

Beschreibung	Abbildung
	

Produkt Spezifikation

Date / Datum:	01. Apr. 11	Seite 5 von 5
Art.-Nr.:	0200	
Art.-Name:	SKZ Portionen Mix 30%	
	12x48x20g-Becher	
	enthält Artikel: 0303 Delikat, 0304 Kräuter + 0411 Champignon	

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.</p> <p>Dies können in der Regel auch unsere Vorlieferanten nicht mehr zusichern.</p>
-----------------	---