

	Produktspezifikation Coburger Butterkäse, 2,0 kg – ohne Gentechnik <i>Coburger butter cheese, 2,0 kg – without GMO</i>			DE BY 40390 EG
Erstellt/issued am/on: 03.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 09	Überarbeitet am: <i>Corrected on:</i> 28.12.2020 Überarbeitet von: <i>Corrected by:</i> Laura Geldner, QM	Geprüft von: Inspected by: Birgit Reh, QM	Freigegeben von: <i>Released by:</i> Birgit Reh, QB

1.	Herstellerangaben / <i>Manufacturer's Data</i>	
1.1	Firma/ <i>Company</i>	Milchwerke Oberfranken West eG
1.2	Anschrift/ <i>Address</i>	Sulzdorfer Straße 7, 96484 Meeder
1.3	Telefon/ <i>Phone</i>	09566 / 929 – 0
1.4	Telefax	09566 / 929 – 200
1.5	e-mail	info@milchwerke-oberfranken.com
1.6	Ansprechpartner/ <i>Contact person</i>	Laura Geldner / Katharina Zapf

2.	Allgemeine Artikelinformationen / <i>General Product Information</i>	
2.1	Artikel-Nr./ <i>Art.-No.</i>	1080
2.2	Produktbezeichnung <i>Product description</i>	Coburger Butterkäse, 2,0 kg – ohne Gentechnik <i>Coburger butter cheese, 2,0 kg – without GMO</i>
2.3	Verkehrsbezeichnung <i>Trade denomination</i>	Butterkäse / <i>butter cheese</i>
2.4	EAN – Code Einzelartikel <i>Individual item</i>	4003655010802
2.5	Kartoninhalt <i>pieces per carton</i>	2 x 2,0 kg
2.6	EAN – Code Karton <i>Carton EAN</i>	4003655210806

3. Zutaten / <i>Ingredients</i>		
Zutat/ <i>Ingredient:</i>	Anteil / <i>Content (in %)</i>	Ursprungsland <i>Country of Origin</i>
Pasteurisierte Milch/ <i>pasteurised milk</i>	97,28	EU
Speisesalz/ <i>Salt</i>	1,7	DE / AT
Käsereikulturen/ <i>Cheesemaking cultures</i>	1,0	FR / DK
mikrobielles Lab/ <i>Microbial rennet</i>	0,01	FR / NL / DK
Nicht deklarationspflichtiger Hilfsstoff gemäß der Richtlinie 2000/13/EG sowie Verordnung (EU) 1169/2011: <i>not subject auxiliary agent to registration of the guide line 2000/13/EC and regulation (EG) 1169/2011:</i>		
Calciumchlorid / <i>Calciumchlorid</i>	0,01	DE / CZ

	Produktspezifikation Coburger Butterkäse, 2,0 kg – ohne Gentechnik <i>Coburger butter cheese, 2,0 kg – without GMO</i>			DE BY 40390 EG
Erstellt/issued am/on: 03.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 09	Überarbeitet am: <i>Corrected on:</i> 28.12.2020 Überarbeitet von: <i>Corrected by:</i> Laura Geldner, QM	Geprüft von: Inspected by: Birgit Reh, QM	Freigegeben von: <i>Released by:</i> Birgit Reh, QB

4. Sensorische Beschreibung / <i>Description of sensory properties</i>		
4.1 Aussehen Äußeres <i>Outer appearance</i>	rindenlos, unregelmäßig bis gleichmäßig verteilte Bruchlöcher auf der Oberfläche <i>rindless, irregular to equally distributed holes on lateral face</i>	
4.2 Aussehen Inneres <i>Interior appearance</i>	leicht gelblich, mit unregelmäßig bis gleichmäßig verteilten Bruchlöchern / <i>slightly yellow, with irregular to equally distributed holes</i>	
4.3 Konsistenz <i>Consistency</i>	geschmeidiger Teig, schnittfest <i>smooth paste, sliceable</i>	
4.4 Geruch/ <i>Odour</i>	rein, mild und fein säuerlich / <i>pure, mild, slightly sour</i>	
4.5 Geschmack/ <i>Taste</i>	rein, mild und fein säuerlich / <i>pure, mild, slightly sour</i>	

5. Chemisch – physikalische Parameter <i>Chemical – physical parameters</i>				
	Sollwert/ <i>Target value</i>	Toleranz/ <i>Allowance</i>	Methode/ <i>Method</i>	
5.1 Trockenmasse (%) <i>Dry matter</i>	50	mind.	Food Scan	
5.2 Fett i.Tr. (%) / <i>Fat i.d.m.</i>	Rahmstufe	mind. 50%	Berechnet/ <i>calculated</i>	
5.3 Salz (%) / <i>salt</i>	1,7	(+/-) 0,3%	Food Scan	
5.4 pH – Wert	5,20 – 5,50		potentiometrisch	

6. Mikrobiologische Parameter (gemäß den Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel) <i>Microbiological Parameters (according to the specifications of the Commission's regulation (EC) 2073/2005 dated 15th November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs)</i>				
	Sollwert/ <i>Target value</i>	Toleranz/ <i>Allowance</i>	Methode/ <i>Method</i>	
6.1 <i>Listeria monocytogenes</i>	neg. / 25 g		§ 64 LFGB	
6.2 Salmonellen	neg. / 25 g		§ 64 LFGB	
6.3 Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 / g		§ 64 LFGB	
6.4 E. Coli	n = 5 c = 2 m = 100 / g	M = 1.000 / g	§ 64 LFGB	

	Produktspezifikation Coburger Butterkäse, 2,0 kg – ohne Gentechnik <i>Coburger butter cheese, 2,0 kg – without GMO</i>			DE BY 40390 EG
Erstellt/issued am/on: 03.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 09	Überarbeitet am: <i>Corrected on:</i> 28.12.2020 Überarbeitet von: <i>Corrected by:</i> Laura Geldner, QM	Geprüft von: Inspected by: Birgit Reh, QM	Freigegeben von: <i>Released by:</i> Birgit Reh, QB

7. Nährwertangaben / Nutrition facts				
	Durchschnittliche Nährwerte/average nutritional values	Pro/per 100 g	pro Portion (= 50 g) per portion	RM* (%)
	Brennwert <i>Calorific value</i>	1437 kJ / 347 kcal	719 kJ / 173 kcal	9 %
	Fett/Fat	29 g	14,5 g	20 %
	- davon gesättigte Fettsäuren/ - thereof saturated fatty acids	19 g	9,5 g	48 %
	Kohlenhydrate <i>Carbohydrate</i>	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
	- davon Zucker - thereof sugar	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
	Eiweiß/Protein	22,5 g	11,3 g	23 %
	Salz/Salt	1,7 g	0,85 g	13 %
*RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). / * RM = Reference quantity for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal).				
Es gelten die „Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwert-Kennzeichnung“ der GdCH. <i>The „Suggestions for allowances for nutrient matter deviations in foodstuff labelling“ of the GdCH are applicable.</i>				

8. Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung <i>Use of ingredients with allergenic potential according to EU classification</i>				
		Ja/ Yes	Nein /No	Wenn Ja, Angabe des Inhaltsstoffes/ If yes, declaration of substance
8.1	Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / gluten-containing cereals, and products deriving thereof		X	
8.2	Krebstiere und / -erzeugnisse / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
8.3	Eier und / -erzeugnisse / <i>Eggs and products thereof</i>		X	
8.4	Fisch und / -erzeugnisse / <i>Fish and products thereof</i>		X	
8.5	Erdnuss und / -erzeugnisse / <i>Peanut and products thereof</i>		X	
8.6	Soja und / -erzeugnisse / <i>Soybean and products thereof</i>		X	
8.7	Milch und / -erzeugnisse (inkl. Laktose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X		Milch
8.8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Shell fruits and products thereof</i>		X	
8.9	Sellerie und / -erzeugnisse / <i>Celery and products thereof</i>		X	

	Produktspezifikation Coburger Butterkäse, 2,0 kg – ohne Gentechnik <i>Coburger butter cheese, 2,0 kg – without GMO</i>			DE BY 40390 EG
Erstellt/ <i>issued</i> am/ <i>on</i> : 03.07.2013 Erstellt von/ <i>by</i> : Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 09	Überarbeitet am: <i>Corrected on</i> : 28.12.2020 Überarbeitet von: <i>Corrected by</i> : Laura Geldner, QM	Geprüft von: <i>Inspected by</i> : Birgit Reh, QM	Freigegeben von: <i>Released by</i> : Birgit Reh, QB

8.10	Senf und / -erzeugnisse / <i>Mustard and products thereof</i>		X	
8.11	Sesam und / -erzeugnisse / <i>Sesame and products thereof</i>		X	
8.12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 ml / l, als SO ₂ angegeben / <i>Sulfur dioxide and sulfites in a concentration of more than 10 mg/kg or 10 ml/l, declared as SO₂</i>		X	
8.13	Lupine und / -erzeugnisse / <i>Lupine and products thereof</i>		X	
8.14	Weichtiere und / -erzeugnisse / <i>Mollusks and products thereof</i>		X	
8.15	Sonstige / <i>Others</i>		X	

9.	Gentechnik / <i>Genetic Engineering</i>
9.1	Die Milchwerke Oberfranken West eG bestätigen hiermit, dass der genannte Artikel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist. / <i>We herewith confirm that this product is not subject to a declaration obligation of the regulation (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003.</i>

	Produktspezifikation Coburger Butterkäse, 2,0 kg – ohne Gentechnik <i>Coburger butter cheese, 2,0 kg – without GMO</i>			DE BY 40390 EG
Erstellt/issued am/on: 03.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 09	Überarbeitet am: <i>Corrected on:</i> 28.12.2020 Überarbeitet von: <i>Corrected by:</i> Laura Geldner, QM	Geprüft von: Inspected by: Birgit Reh, QM	Freigegeben von: <i>Released by:</i> Birgit Reh, QB

10.	Verpackung und Lagerung / <i>Packaging and storage</i>		
10.1	Einzelartikel / <i>Individual item</i>		
	Maße (T x B x H): <i>Measurements (L x W x H):</i>	Ø ca. / <i>approx.</i> 90 mm, Länge / <i>length:</i> ca./ <i>approx.</i> 320 mm	
	Art der Verpackung <i>Type of packaging</i>	Bedruckte BOPP 32 µ RXD – beidseitig PVDC beschichtet <i>printed BOPP 32 µ RXD – coated on both sides with PVDC</i>	
	Tara-Gewicht / <i>Tare weight</i>	Folie/foil: ca./ <i>approx.</i> 3,3 g	
10.2	Karton / <i>Carton</i>		
	Maße (T x B x H): <i>Measurements (L x W x H):</i>	360 x 190 x 90 mm	
	Art der Verpackung <i>Type of packaging</i>	grauer Karton mit Coburger Logo <i>grey carton with „Coburger“ logo</i>	
	Tara-Gewicht / <i>Tare weight</i>	ca./ <i>approx.</i> 233 g	
	Inhalt / <i>Contents</i>	2 x 2,0 kg	
	Gewicht / <i>Weight</i>	Netto/Net: 4,0 kg	Brutto/Gross: ca./ <i>approx.</i> 4,24 kg
10.3	Palette / <i>Pallet</i>		
	Art der Palette: <i>Type of pallet</i>	Europalette / <i>Euro pallet</i>	
	Anzahl der Kartons / <i>Palette</i> <i>Number of cartons per pallet</i>	120	
	Anzahl der Kartons / <i>Lage</i> <i>Number of cartons per layer</i>	12	
	Anzahl der Lagen / <i>Palette</i> <i>Number of layers per pallet</i>	10	
	Höhe (inkl. Palette) <i>Height (including pallet)</i>	105 cm	
	Tara-Gewicht in kg <i>Tare weight in kg</i>	ca./ <i>approx.</i> 21 kg	
	Gewicht (inkl. Palette) <i>Weight (including pallet)</i>	Netto/Net: 480 kg	Brutto/Gross: ca./ <i>approx.</i> 530 kg
10.4	Die Lager- und Transportbedingungen müssen zwischen +2°C und +8°C liegen und frei von Fremdgerüchen sein / <i>The storage and transport conditions must be between +2°C and +8°C and free of other odours.</i>		
10.5	Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung / <i>Guaranteed remaining life at time of delivery</i>	35 Tage/days	

11.	Verbraucherinformation / <i>Consumer information</i>		
		Ja / Yes	Nein / No
11.1	Geeignet für ovo-lacto Vegetarier / <i>suitable for ovo-lacto vegetarians</i>	X	
11.2	Geeignet für Veganer / <i>suitable for vegans</i>		X
11.3	Laktosefrei / <i>lactose free</i> (Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g/ <i>lactose content < 0,1 g / 100 g</i>)	X	
11.4	Kosher		X
11.5	Halal		X
11.6	Ohne Gentechnik / <i>without GMO</i>	X	

	Produktspezifikation Coburger Butterkäse, 2,0 kg – ohne Gentechnik <i>Coburger butter cheese, 2,0 kg – without GMO</i>			DE BY 40390 EG
Erstellt/issued am/on: 03.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 09	Überarbeitet am: <i>Corrected on:</i> 28.12.2020 Überarbeitet von: <i>Corrected by:</i> Laura Geldner, QM	Geprüft von: Inspected by: Birgit Reh, QM	Freigegeben von: <i>Released by:</i> Birgit Reh, QB

12.	Zubereitungshinweise / <i>Preparation instructions</i>
	Kann im kalten Zustand verzehrt werden / <i>May be consumed in cold condition</i>

13.	Lebensmittelrechtliche Anforderungen / <i>Food regulatory requirements</i>
13.1	Das Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen. / <i>The product meets the relevant legal EU prescriptions respectively the German legal regulations.</i>
13.2	Das mit dem Produkt in Berührung kommende Packmaterial entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen. u.A.: <i>The packaging material that comes into contact with the product meets the relevant legal EU prescriptions respectively the German legal regulations. Amongst others:</i> - Rahmenverordnung / <i>Frame regulation</i> 1935 / 2004 - Kunststoffmaterialien / <i>Plastic materials</i>: EU Verordnung/regulation 10/2011
13.3	Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet (Nach Art. 18 der Verordnung (EG) 178/2002). / <i>The traceability of the product is guaranteed at each level of processing (according to Art. 18 of the EC regulation 178/2002).</i>

14.	Sonstiges / <i>Miscellaneous</i>
	Die Daten basieren auf aktuellen Analysedaten und Standardrezepturen, Variationen im Produktionsprozess innerhalb eines spezifizierten Toleranzbereiches können zu geringfügigen Abweichungen führen. / <i>The data are based on current analyses and standard recipes, variations in the production process within a specified tolerance scope may lead to minor differences.</i>
	Bei Verwendung des Produktes muss die Kennzeichnung und die Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer entsprechen und in Absprache mit den jeweiligen Kunden erfolgen. / <i>For the use of the product, the labelling and declaration must meet the current legislation of the target country with prior consultation of the particular customer.</i>
	Die in dieser Spezifikation enthaltenen Angaben sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden. / <i>All information contained in this specification must be treated as confidential and must not be passed on to third parties.</i>
	Alle Angaben haben so lange Gültigkeit, bis eine revidierte Fassung vorliegt. / <i>All details are valid until a revised version is available.</i>
	Die Ausgabe wird elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. / <i>This issue is created electronically and therefore valid without signature.</i>