

1. Artikelinformationen

Artikelnummer	0-1643-00
Artikelbezeichnung	Afmo Frago - Frischkäse
GTKZ	DE BY 30006 EU
	VLOG
GTIN (VE)	4002174216436
Statistische Warennummer	04061050
Mengenvariabler Artikel	Nein
Restlaufzeit ab Eingang beim Kunden	60 Tage/Days

Zusammensetzung der Versandeinheit:

2x 2-1643-00 Afmo Frago - Frischkäse, Tainer (3500g)

GTIN (FP):

04002174016432

2. Produktinformationen

2.1 Bezeichnung des Lebensmittels

	rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Verkehrsbez.)
2-1643-00	Frischkäse

2.2 Zutaten

	Zutatentext (Spezifikation)
2-1643-00	MILCH, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Lab, Verdickungsmittel E412

	verwendete Labsorte
2-1643-00	Lab mikrobiell

	Anteil [%]	Milch	Erhitzungsart
2-1643-00	100%	Kuhmilch	Pasteurisierung

2.3 Sensorische Anforderungen

2-1643-00	Aussehen	glatt, geschlossenes Gefüge
	Geruch	leicht säuerlich, rein, typisch
	Geschmack	leicht säuerlich, rein, typisch
	Konsistenz/Textur/Gefüge	streichfähig, glatt

2.4 Chemische Anforderungen

2-1643-00			MIN	SOLL	MAX
	Eiweiß	%	5	6,4	8
	Fett absolut	%	26	28	30
	Fettgehalt in der Trockenmasse	%	60	70	80
	pH-Wert		4,5		4,9
	Salz (Na x 2,5)	g	0,6	0,8	1
	Trockenmasse	%	36	38	40
	Wff (Wassergehalt der fettfreien Käsemasse)	%	73		

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.5 Bakteriologische Anforderungen

			Soll (<)	Max
2-1643-00	Enterobacteriaceae	cfu/g	0	10
	Escherichia coli	cfu/g	0	10
	Hefen	cfu/g		10
	Schimmelpilze	cfu/g		10
	Listeria monocytogenes	cfu/25g		0
	Salmonellen	cfu/25g		0
	Staphylokokkus aureus	cfu/g		100

2.6 Ernährungsphysiologische Hinweise

V

			Anteil/ 100g			
2-1643-00	Energie in kJ	kJ	1.197			
	Energie in kcal	kcal	290			
	Fett	g	28			
	davon gesättigte Fettsäuren	g	18			
	Kohlenhydrate	g	3			
	davon Zucker	g	3			
	Eiweiß	g	6,4			
	Salz (Na x 2,5)	g	0,8			

2.7 Sonstige Produkteigenschaften

2-1643-00	Rinde zum Verzehr geeignet	N/A
	Rindengereift	N/A
	geeignet für vegane Ernährung	-
	Halal zertifiziert	+
	Kosher zertifiziert	-
	geeignet für vegetarische Ernährung	+
	Laktose-frei i.S. von < 0,1g/100g	-
	Glutenfrei i.S. von <0,002g/100g	+
	Produkt (ohne Verpackung) wärmebehandelt?	+
	Unter Schutzatmosphäre (nicht Vakuum) verpackt?	-

3. Gesetzliche Anforderungen

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

3.1 Allergene

laut Rezeptur
enthalten

2-1643-00	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	+
	Eier und Eierzeugnisse	-
	Gluten od. glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstierzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse	-
	Schalenfrüchte	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesamsaat und Sesamerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg o.10mg/l)	-
	Lupine und Lupinerzeugnisse	-
	Weichtiere und deren Erzeugnisse	-

3.2 Gentechnologie

Eine Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen. Das Produkt entspricht darüber hinaus den Anforderungen des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) und darf mit "ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden.

2-1643-00	"ohne Gentechnik" zertifiziert	+
-----------	--------------------------------	---

3.3 Anforderungen Bioprodukt

2-1643-00	Bio-Produkt	-
-----------	-------------	---

4. Lager und Transportbedingungen

Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein. Produkte sollen nicht über längeren Zeitraum Licht oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

	Min	Max
Transporttemperatur	2°C	6°C
Deklarierte Lagertemperatur (laut Verpackung)		8°C
Lagertemperatur (empfohlen für Zwischenlagerung)	4°C	8°C

2-1643-00	Nettogewicht (Nennfüllmenge laut Verpackung)	3500 Gramm
-----------	--	------------

2-1643-00	Mengenvariabler Artikel	Nein
-----------	-------------------------	------

Versandereinheit-Faktor	2 Stück	pro	1 Karton
-------------------------	---------	-----	----------

Palettenfaktor	7 Lage(n)	á	12 Karton
----------------	-----------	---	-----------

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

Die in dieser Spezifikation vereinbarten Beschaffenheitsangaben haben Vorrang gegenüber objektiven Anforderungen. Die Spezifikation ist Bestandteil des Vertrages.

- Qualitätsmanagement -

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Bayernland eG, Breslauer Straße 406, 90471 Nürnberg
Tel. 0049 (0)911/ 4140 – 0, Fax 0049 (0)911/ 4140 – 377, qm-spezifikation@bayernland.de, www.bayernland.de