

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name
Körniger Frischkäse Viertelfettstufe / Cottage Cheese quarterfat

Variantenname/Nr. / Reference name/No:		Revision Spezifikation / Document version:	05
		Gültig ab (TT/MM/JJJJ) / valid from (dd/mm/yyyy):	04.02.2025

1. Allgemeine Angaben zum Produkt / General product information		
1.1	Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Name of the food in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011:	Körniger Frischkäse Viertelfettstufe / Cottage cheese quarterfat
1.2	Verwendungszweck / Intended use: Sowie ebenfalls geeignet zur Verwendung / Also suitable for use:	Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption in der Gemeinschaftsverpflegung / for mass catering
1.3	Primäre Verbraucher/Zielgruppen / Primary consumer groups/target groups: Aber nicht geeignet / But not suitable:	Allgemeiner Verbraucher / generally consumer für Verbraucher mit abnormaler Immunfunktion (z.B. bestimmte Allergien)/mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten / for consumer with abnormal immune function (e.g. specific allergies)/with specific food intolerances

2.	Produktspezifische Angaben / Specific product information	
2.1	Produktbeschreibung / Product description:	Friskäse Viertelfettstufe, hergestellt aus entrahmter Milch und Sahne, die einem anerkannten Erhitzungsverfahren unterworfen wurden und unter Verwendung von lebensmittelrechtlich zugelassenen Starterkulturen (Milchsäurebakterien) und Lab. / Cottage cheese quarterfat, made from skimmed milk and cream, which have been subject to an officially approved heat treatment and by use of starter cultures (lactic acid bacteria) and rennet.
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Rohmilch separieren, entrahmte Milch erhitzen, kühlen, dicklegen, schneiden, Molke und Käsebruch trennen, Zugabe Sahne und Salz, mischen, abfüllen, kühlen. / Raw milk separating, skimmed milk heating, cooling, fermenting, conditioning of curd, cutting (whey and curd), add cream and salt, mixing, filling, cooling.

3.	Sensorische Beschreibung / Organoleptical description	
3.1	Aussehen / Appearance:	milchigweiß / milky white
3.2	Geschmack / Taste:	rein, mildsauer, leicht salzig / pure, mildly sour, slightly salty
3.3	Geruch / Smell:	rein, mildsauer / pure, mildly sour
3.4	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	körnige Struktur aus nicht zusammengewachsenen, kleineren oder größeren Bruchkörnern/ grainy structure of smaller or bigger curd lumps not grown together

4.	Deklaration der einzelnen Zutaten gm. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Declaration of ingredients in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011	
4.1	Zutaten / Ingredients:	Friskäse, Speisesalz / Cottage cheese, salt.
4.2	Informationen zu Stoffen oder Erzeugnissen gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und ggf. mögliche und unbeabsichtigte Einträge von diesen sind unter Punkt 7 angegeben. / Information about substances or products referred to annex II of the Regulation (EU) No 1169/2011 and where appropriate possible and unintentional presence thereof are specified under point 7.	
4.3	Besondere zusätzliche Angaben gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 / Additional specific information in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 Art. 10, para. 1:	-

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
Körniger Frischkäse Viertelfettstufe / Cottage Cheese quarterfat	

5.	Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]	pro 100g / per 100g	
	Energie / Energy (kJ)	385	
	Energie / Energy (kcal)	92	
	Fett / Fat (g)	3,5	
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)	2,2	
	Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)	2,8	
	davon Zucker / of which sugars (g)	2,8	
	Eiweiß / Protein (g)	11,8	
	Salz / Salt (g)	0,60	

6.	Produktspezifische Parameter / Specific product parameters					
6.1	Chemisch-physikalische Parameter:	chemical-physical parameters:	Einheit / Unit:	Min:	Max:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Fett i.Tr.	Fat in dry matter	%	10,0	-	berechnet / calculated
	Fettgehalt absolut (Käse)	Absolute fat content (cheese)	%	3,0	4,0	DIN EN ISO 23319 // § 64 LFGB L 03.00-42
	pH-Wert	pH-value		4,5	4,9	VDLUFA VI C 8.2 / NEN 3775
	Trockenmasse (Käse)	Total solids content (cheese)	%	18,0	21,0	DIN EN ISO 5534 / § 64 LFGB L 03.00-9
	Kochsalz (Käse)	Salt (cheese)	%	0,5	0,8	DIN EN ISO 5943 / § 64 LFGB L 03.00-11
	Eiweißgehalt	Protein content	%	10,3	-	DIN EN ISO 8968-1 bzw. DIN EN ISO8968-2 / § 64 LFGB L 01.00-10/1 bzw. § 64 LFGB L 01.00-10/2 / NEN 3198

6.2	Mikrobiologische Parameter:	Microbiological parameters:	Einheit (KbE) / Unit (cfu):	Grenzwert / Limit value:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Enterobacteriaceae (quantitative)	Enterobacteriaceae (quantitative)	/1g	< 10	DIN EN ISO 21528-2 / § 64 LFGB L 00.00-133/2
	Salmonellen	Salmonella	/25g	nicht nachweisbar / not detectable	DIN EN ISO 6579-1 / § 64 LFGB L 00.00-20
	Listeria monocytogenes (qualitative)	Listeria monocytogenes (qualitative)	/25g	nicht nachweisbar / not detectable	DIN EN ISO 11290-1 / § 64 LFGB L 00.00-32/1
	Hefen	Yeasts	/1g	< 100	ISO 6611
	Schimmelpilze	Moulds	/1g	< 100	ISO 6611

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name		
Körniger Frischkäse Viertelfettstufe / Cottage Cheese quarterfat		

7. Relevante Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung / Relevant substances or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 in the currently valid version		
	enthalten in / included in:	kann unbeabsichtigt enthalten sein / may contain unintentional:
7.1	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose):	Körniger Frischkäse / cottage cheese
7.2	Gegebenenfalls empfohlener Hinweis bzgl. möglicher unbeabsichtigter Allergeneinträge* / If applicable: recommended information regarding possible unintentional presence of allergens*	-
* Hinweis: unbeabsichtigte Allergeneinträge, die nach interner HACCP-Analyse bzw. entsprechend der spezifizierten Angaben der Vorlieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden können. / Information: unintentional presence of allergens, which cannot be fully excluded according to internal HACCP-analysis or to the specified information of our suppliers.		

8. Eignung für besondere Ernährungsformen / Suitability for specific forms of nutrition		
8.1	Vegetarisch / Vegetarian Definition nach deutscher VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen (ausgenommen Milcherzeugnisse, Kolostrum, Eier, Bienenhonig/-wachs, Propolis, Wollfett/Lanolin von lebenden Schafen). Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components (except milk, colostrum, eggs, bee honey, -wax, propolis or wool grease/lanolin derived from the wool of living sheep). Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.	geeignet / suitable
8.2	Vegan / Vegan Definition VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen. Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components. Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.	ungeeignet / unsuitable

9. Weitere Angaben / Further details		
9.1	Sonstiges / Further information	Kunden- und länderspezifische Abweichungen zwischen DMK Spezifikation und Deklaration sind möglich, sofern sie im empfohlenen Toleranz- und/oder DMK-Spezifikationsbereich liegen und nicht zu einer Irreführung des Verbrauchers/Kunden führen. Im Falle von vertraglich vereinbarten Kundenspezifikationen, sind diese als maßgebend anzusehen. / Customer and country-specific deviations between DMK specification and declaration are possible, provided they are within the recommended tolerance and/or DMK specification range and do not mislead the consumer/customer. In the case of contractually agreed customer specifications, these are to be regarded as authoritative.
9.2	Produktionsort & IKZ / Production site & health mark	Hohenwestedt - DE SH 027 EG
9.6	Lager- und Transportbedingungen / conditions for storage and transport	max. +8°C

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
Körniger Frischkäse Viertelfettstufe / Cottage Cheese quarterfat	
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 (EU) 2023/915 über 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 mycotoxins are complied with. These 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 (EU) 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food, 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.
11. GVO-Status / GMO-status	Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. / According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.
12. Lebensmittelsicherheit / Food safety	Das Unternehmen hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das Unternehmen verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 identifizieren kann. / The company has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards. 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. The company disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.
13. Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status	Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. DMK Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepraxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. / The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German are respected. DMK 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	Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primärpackstoffen vor. / Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No 10/2011 on plastic food contact material 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. Das Unternehmen 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. The company 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.	

DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestraße 27 • 27404 Zeven
Tel: +49 4281 72-0 • Fax: +49 4281 72-58297 • info@dmk.de

Archivierung ausgefülltes Formular: 8 Jahre, im SAP/DVS