

Produktspezifikation

Product Specification

1. Produkt / Product

1.1. Produktbezeichnung / Product name

Artikelnummer <i>Item No.</i>	1755		
Artikelbezeichnung <i>Item Name</i>	Bioland Bio Bodenseer 50% Fett i. Tr., Block mit ca. 1300g, laktosefrei <i>Bioland organic Bodenseer 50 fat i.d.m., Block approx. 1300g, lactose free</i>		
Lebensmittelbezeichnung <i>Product marking for food</i>	Halbfester Bio-Schnittkäse mit Weißschimmel 50% Fett i. Tr. <i>Semi-soft organic-cheese with white mould 50% fat i.d.m</i>		
Veterinärkontrollnummer <i>health mark.</i>	DE-BW077-EG	Zolltarifnummer: <i>Customs tariff number:</i>	04069082
ÖKO-Kontroll-Nummer <i>Organic- control number</i>	DE-ÖKO-071		

1.2. Produktbeschreibung / Product description

Kurzbeschreibung <i>brief description</i>	Halbfester Bio-Schnittkäse mit Weißschimmel gereift, hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch von Betrieben mit kontrolliert organisch-biologischer Landwirtschaft, Blockformat, laktosefrei durch natürliche Reifung <i>Semi-soft organic cheese matured with white mould, made of pasteurized cow's milk from farms with controlled organic-biological agriculture, block format, lactose-free through natural maturation</i>		
GTIN Käse <i>GTIN cheese</i>	41 00570 0 1755 5	GTIN Karton <i>GTIN carton</i>	41 00570 1 1755 2
Zutaten <i>ingredients</i>	Kuhmilch , Salz, Käsereikulturen, Camembertschimmel, mikrobielles Lab <i>cow's milk</i> , salt, dairy cultures, spices, camembert mould, microbial rennet		

2. Produkteigenschaften / product characteristics

2.1. Sensorik / sensory properties

Aussehen <i>appearance</i>	Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, einzelne kleinere Bruch- und Gärlöcher, durchgereift <i>Overgrown with camembert mould, individual curd and fermentation holes, matured</i>
Konsistenz <i>texture</i>	Weich bis cremig <i>Soft to creamy</i>
Geruch u. Geschmack <i>odor and taste</i>	Aromatisch, Schimmelgeruch, feinwürzig <i>aromatic, moldy smell, fine-flavored</i>

2.2. Chemische-Physikalische Werte / Chemical-Physical values

Art <i>Type</i>	Grenzwerte <i>Limits</i>	Untersuchungsmethode <i>method of investigation</i>
Fett i. Tr. <i>fat i.d.m.</i>	≥ 50%	Rechnerisch <i>arithmetical</i>
Fett absolut <i>fat</i>	~ 27%	VDLUF, Band VI, C35.4
NaCl- Gehalt <i>NaCl content</i>	1,5 – 1,9%	VDLUF, Band VI, C10.6.2

2.3. Nährwertangaben / nutrition information

Nährstoff <i>Nutrient</i>	pro 100g <i>per 100g</i>
Brennwert <i>Energy</i>	1339kJ / 323kcal
Fett <i>Fat</i>	27,0g
davon gesättigte Fettsäuren <i>of which saturates</i>	18,4g

	Erstellt	Geändert	Freigabe	überprüft	Artikel/ Version	PS1755 V1
Datum / Name	28.11.2020 / AG		28.11.2020 / GF	02.07.2025 / BS	Seite	1 von 3

Kohlenhydrate <i>Carbohydrate</i>	1,0g
davon Zucker <i>of which sugars</i>	1,0g
Eiweiß <i>protein</i>	19,0g
Salz <i>salt</i>	1,7g

2.4. Mikrobiologische Untersuchungen / *microbial investigations*

Parameter	Grenzwerte <i>limits</i>
Coliforme <i>Coliforms</i>	≤ 100 000 kbE /g ≤ 100 000 cfu/g
Enterobakterien <i>enterobacteria</i>	≤ 100 000 kbE /g ≤ 100 000 cfu/g
Escherichia coli <i>E.coli</i>	≤ 1000 kbE /g ≤ 1000 cfu/g
Koagulase-positive Staphylokokken <i>coagulase-positive staphylococci</i>	≤ 1000 kbE /g ≤ 1000 cfu/g
Salmonellen <i>Salmonella</i>	negativ in 25g <i>absent in 25g</i>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	negativ in 25g <i>absent in 25g</i>

3. Allergene Inhaltsstoffe / *allergens*

Inhaltstoffe <i>Ingredients</i>	Enthalten <i>included</i>	Inhaltstoffe <i>Ingredients</i>	Enthalten <i>included</i>
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose <i>milk and milk products including lactose</i>	Ja <i>Yes</i>	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>nuts and products thereof</i>	Nein <i>No</i>
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>cereals containing gluten and products thereof</i>	Nein <i>No</i>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>celery and celery products</i>	Nein <i>No</i>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <i>crustaceans and products thereof</i>	Nein <i>No</i>	Senf und Senferzeugnisse <i>mustard and mustard products</i>	Nein <i>No</i>
Ei und Eierzeugnisse <i>egg and egg products</i>	Nein <i>No</i>	Sesam und Sesamerzeugnisse <i>sesame and sesame products</i>	Nein <i>No</i>
Fisch und Fischerzeugnisse <i>fish and fish products</i>	Nein <i>No</i>	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben <i>Sulphur dioxide and sulphites in a concentration greater than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂</i>	Nein <i>No</i>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>peanuts and peanut products</i>	Nein <i>No</i>	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>lupine and lupine products</i>	Nein <i>No</i>
Soja und Sojaerzeugnisse <i>soya and soya products</i>	Nein <i>No</i>	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>molluscs and mollusc products</i>	Nein <i>No</i>

4. GVO / *GMO*

Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach der Verordnung (EG)1829/2003 und 1830/2003. Zusätzlich erfüllt das Produkt die Anforderungen zur Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ gemäß §3a Abs.3 EGGenTDurchfG.

The product is not treated with the genetic engineering process and no microorganisms are genetically modified and no labeling is required under Regulation (EC) 1829/2003 and 1830/2003. The various rights to the product to which the label "ohne Gentechnik" belongs to Section 3a (3) EGGenTDurchfG.

	Erstellt	Geändert	Freigabe	überprüft	Artikel/ Version	PS1755 V1
Datum / Name	28.11.2020 / AG		28.11.2020 / GF	02.07.2025 / BS	Seite	2 von 3

5. Qualitätsanforderungen / *quality requirements*

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts, sowie anzuwendender EU- Verordnungen.
The product complies with the requirements of German food law and applicable EU regulations.

6. Verpackung und Logistische Daten / *packaging and logistic data*

	Primärverpackung <i>Primary packaging</i>	Sekundärverpackung <i>Secondary packaging</i>	Tertiärverpackung <i>Tertiary packaging</i>
Bezeichnung <i>Description</i>	Käseaufleger <i>Cheese loader</i>	Alu-Käseeinwickler <i>Aluminum cheese wrapper</i>	Karton <i>Carton</i>
Artikelnummer <i>Item No.</i>	7171	7169	7365
Abmessungen <i>Dimensions</i>	100x200mm	359x321mm	362x241x57mm
Gewicht <i>Weight</i>	0,630g	9,204g	142g
Farbe <i>Colour</i>	bedruckt <i>printed</i>	bedruckt <i>printed</i>	weiß <i>white</i>
Etikett <i>Label</i>	n.a.	1 Etikett, Rückseite <i>1 label, back</i>	1 Etikett, Stirnseite <i>1 label, front page</i>
Inhalt <i>Content</i>		1300g	3 Stück Käse á 1300g <i>3 pieces cheese á 1300g</i>

Palette <i>pallet</i>			
Palettenart <i>pallet type</i>	Europalette <i>EURO-pallet</i>	Karton pro Palette <i>carton per pallet</i>	80
Karton pro Lage <i>carton per layer</i>	8	Palettenhöhe <i>pallet height</i>	750mm
Lagen pro Palette <i>layers per pallet</i>	10	Bruttogewicht <i>gross weight</i>	350kg

7. Mindesthaltbarkeit / *minimum shelf life*

MHD <i>shelf life</i>	60 Tage, gekühlt mindestens haltbar bis (Tag/Monat/Jahr) <i>60 days, cooled best before (day/month/year)</i>
Restlaufzeit <i>Guaranteed durability on delivery</i>	21 Tage <i>21 days</i>

8. Transport / *Transit*

Anlieferungstemperatur <i>Delivery temperature</i>	≤ 8 °C	Lagertemperatur <i>Storage temperature</i>	0 - 8 °C
Transporttemperatur <i>Transport temperature</i>	≤ 8 °C		

9. Ergänzungen / *additions*

Zusatzinformationen <i>additional information</i>	Kartons auf Luke stapeln. Die Paletten dürfen während Transport / Lagerung nicht mit Folie o. ä. verpackt oder umwickelt werden! <i>Stack boxes on hatch. The pallets must not be packed or wrapped with foil or similar during transport / storage!</i>
--	---

10. Allgemeine Vereinbarungen / *general agreements*

Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen. Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

The product complies with the currently valid legislation of the Republic of Germany and the European Union. The stated values are typical; seasonal deviations cannot be excluded. This specification was created electronically and is valid even without signature.