



Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Hersteller

Käserei Zurwies GmbH
Zurwies 11
88239 Wangen

Veterinär-Kontr.Nr.: D BW 327 EG
Telefon: 07522-5581
Fax: 07522-80939
E-Mail: mail@zurwies.com

2. Definition

Artikelbezeichnung: Münster
Verkehrsbezeichnung: Bio-Weichkäse
Artikelnummer (Lieferant): 53
EG-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-007
Hygienenummer Herstellbetrieb: D BW 327 EG
Hygienenummer Abpackbetrieb: D BW 327 EG

Genaue Artikelbeschreibung

Käsegruppe:		
Milchart: Kuh ☒	Schaf ☐	Ziege ☐
Rohmilch ☐	Thermisiert ☐	Pasteurisiert ☒
Fettgehalt: i.Tr.: mindestens 48 %		
Reifezeit: 2 – 3 Wochen		
Labart: mikrobiell		
Weitere Zutaten: keine		
Rinde verzehrbar: ja ☒	nein ☐	
Verpackung vorhanden:	ja ☒	nein ☐

3. Sensorik (ausführliche Beschreibung, nicht: arteigen, typisch, charakteristisch...)

Aussehen: innen geschlossener, cremefarbener Teig, außen Rotschmiere
Konsistenz: geschmeidig ohne Kern
Geschmack: cremig, aromatisch
Geruch: aromatisch, kräftig

4. Zusammensetzung

Zutaten: **pasteurisierte Kuhmilch**, Siedesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab

4.1. Zusatzstoffe

Werden Zusatzstoffe verwendet?

Ja ☐

Nein ☒

Zusatzstoffe	Bezeichnung	E-Nummer	Menge in % oder mg/kg
Antioxidationsmittel			
Aromen			
Emulgatoren			
Enzympräparate			
Farbstoffe			
Festigungsmittel			
Feuchthaltemittel			
Füllstoffe			
Gelier- u. Verdickungsmittel			
Geschmacksverstärker			
Konservierungsstoffe			
Mehlbehandlungsmittel			
modifizierte Stärke			
Säuerungsmittel			
Säureregulatoren			
Schaummittel			
Schaumverhüter			
Schmelzsalze			
Stabilisatoren			
Süßstoffe			
Trägerstoffe (einschl. Trägerlösungsmittel)			
Trennmittel			
Überzugsmittel (einschl. Gleitmittel)			
Weitere:			

4.2. Verwendete Salzart

☐ Meersalz

☐ Steinsalz

☒ Siedesalz

☐ Weitere: _____

wurde das Salz jodiert?

☐ ja

☒ nein

4.3. Stoffe für besondere Ernährungszwecke

Werden den Produkten Stoffe für besondere Ernährungszwecke zugegeben?

Ja ☐ Nein ☒

Inhaltsstoff	Bezeichnung	E-Nummer	Menge in (%) oder (mg/kg)
Vitamine			
Mineralstoffe			
Spurenelemente			
Aminosäuren			
Weitere:			

5. Qualitätsanforderungen an das Endprodukt

Folgende Untersuchungen werden im Labor des Herstellers/Lieferanten durchgeführt, sowie durch folgende externe Labors ergänzt und überprüft.

Art der Untersuchung	Parameter	Untersuchungs- methode	Frequenz/ Stichprobenumfang
Freigabe + Gewichtskontrolle	Sensorik	organoleptic	Jede Charge
Haltbarkeitstest	Optische und sensorische Veränderung	KL bis Ende MHD	Jede Charge

5.1. Chemische/Physikalische Angaben

Parameter	Durchschnittswert	Untersuchungs- methode	Frequenz/ Stichproben- umfang
Trockenmasse	50%	Seesand	1x jährlich
Fett i. d. Trockenmasse	48%	Weibull-Stoldt	1x jährlich
Fett absolut	24%	Weibull-Stoldt	1x jährlich
Salzgehalt	1,5 – 1,7%	Erbacher	1x jährlich
Wff	>67%	Stöchiometrisch	1x jährlich
PH- Wert	5,10 – 6,20	Elektrode	1x jährlich

5.2. Mikrobiologische Angaben

Der maximale Wert wird bis zum Zeitpunkt des ablaufenden Haltbarkeitsdatums eingehalten.

Parameter	m*	M*	c*	n*
Ges.keimz kbE/g in Mio	-	-		
Hefen	-	-		
Schimmel	-	-		
Coliforme Keime	-	-		
*E. coli	100 KbE/g	1000 KbE/ml		
Enterobacteriaceae	-	-		
*Salmonellen (auf 25g)	Negativ			
*Listerien (auf 25g)	Negativ			
*Staph. Aureus:	100 KbE/g	1000 KbE/g		
Weitere				

m = maximaler durchschnittlicher Keimgehalt pro Gramm, der maximal von c Proben überschritten werden darf

M = Höchstwert der Keimzahl, die von keiner Probe überschritten werden darf

c = Probenzahl von n, die m überschreiten darf

n = Anzahl der Proben

5.1. / 5.2. Parameter, die von einem externen Labor durchgeführt sind mit einem Sternchen (*) markiert.

6. Nährwertangaben

Nährstoffe entsprechend der Nährwertkennzeichnungs-Verordnung (Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe etc.), geben Sie deren Anteil bezogen auf 100 g bzw. 100 ml des verzehrfertigen Produktes an:

Nährstoff	Durchschnittswert (g oder mg)
Brennwert kJ	1450
Brennwert kcal	340
Fett	25g
davon gesättigte Fettsäuren	16g
Kohlenhydrate	<0,1g
davon Zucker	<0,1g
Eiweiß	23g
Salz	1,6g

7. Angaben über allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe

Sind allergie- oder stoffwechselkrankheitsrelevante Inhaltsstoffe enthalten?

☒ ja ☐ nein

Inhaltsstoffe	Enthalten	Genaue Bezeichnung
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose	Ja	Milch
Biogene Amine	nein	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Pistazien...) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	nein	
Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse	nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	nein	
Gewürze (Zimt, Vanille)	nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein	
Ei und Eierzeugnisse	nein	
Senf und Senferzeugnisse	nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein	
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein	
Weitere:	nein	

8 Rückstandsuntersuchungen

Werden Rückstandsuntersuchungen durchgeführt?

☒ Ja von Milch ☐ Nein

Art der Untersuchung	Frequenz/ Stichprobenumfang
PCB	vierteljährlich
OCP	vierteljährlich
Herbizide	vierteljährlich
Pestizide	vierteljährlich
Insektizide	vierteljährlich

9. Bestrahlung

Das Produkt enthält keine strahlenbehandelten Zutaten.

10. Logistische Daten

Packstoffe / Packmittel der Verkaufs- und Lieferverpackung:

- └ Folienbeutel/ Kunststoffbehälter:
- ☐ Polyethylen-Folie
 - └ Polypropylen-Folie
 - └ Polystyrol-Folie
 - └ Aluminium-Folie
 - └ PVC-Folie
 - └ Sonstige: _____
- Farbe der Verpackung:
- ☐ weiß
 - └ durchsichtig
 - └ Sonstige: _____
- Gewicht: _____g
- └ Glas:
- ☐ weiß
 - └ grün
 - └ braun
- Gewicht: _____g
- └ Papier/Pappe
- ☐ primär
 - └ sekundär
- Gewicht: _____g
- └ Weißblech:
- Gewicht: _____g
- ☒ OPP-Folie mit Seidenpapier Gewicht: 10 g
- ☒ Sonstige: Holzschachtel Gewicht: 90g

Die stoffliche Wiederverwertung der Verkaufs- und Lieferverpackung wird gewährleistet

11. Transport- und Lagerbedingungen

Das Produkt muss unter folgenden Bedingungen gelagert und transportiert werden:

Temperatur: <5°C
Luftfeuchtigkeit: -
Lichtverhältnisse: -

Die Wahrung der Kühlkette muss nachvollziehbar dokumentiert sein.

12. Mindesthaltbarkeitsdatum

Restlaufzeit bei Wareneingang :(in Tagen). **30**

Das MHD wird nach Produktionschargen vergeben und auf der Produktverpackung angebracht.

Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit wird das MHD/die Chargennummer herangezogen.

Wo ist das MHD auf dem Produkt angebracht?

Wiegeetikett

Wo auf der Verpackung bzw. dem Produkt ist der Produktionscode bzw. die Chargennummer angebracht?

Wiegeetikett

13. Herstellungsverlauf

Dem Produktionsprozess muss ein HACCP-Konzept hinterliegen, welches eine nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Hygiene und Produktqualität einwandfreie Produktion sicherstellt.

Die Vermischung mit konventioneller Ware ist während des gesamten Produktionsprozesses ausgeschlossen.

Wird bei dem Produkt eine Metalldetektion durchgeführt?

Ja ☐

Nein ☒

Gibt es weitere Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung?

Ja ☒

Nein ☐

Welche: visuell

14. Qualitätsmanagement. Qualitätssicherung

└ ISO 9001: 2000

☒ EU-Richtlinien

└ IFS

☒ Bio-Zertifizierung

15. Lebensmittelsicherheit

- Die Produkte werden unter Bedingungen gewonnen, be- und verarbeitet, gekennzeichnet und gelagert, die den Vorschriften der Verordnung (EG) 853/ 2004, 854/ 2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 und der Verordnung (EG) 2073/ 2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel entsprechen.
- Sowie gemäß der Verordnung 178/ 2002 zur Lebensmittelsicherheit
- Die Einhaltung der Rückstandshöchstmengenverordnung VO 1881/2006 und VO 2377/ 90 wird gewährleistet
- Insbesondere die Rückverfolgbarkeit des Produktes muss mit der Forderung der EG Verordnung 178/2002 seit dem 01.01.2005 umgesetzt sein.
- Wie wird die Rückverfolgbarkeit gewährleistet? **über MHD und/oder Chargennummer**

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig