

Produktspezifikation

Product Specification

1. Produkt / Product

1.1. Produktbezeichnung / Product name

Artikelnummer <i>Item No.</i>	1891		
Artikelbezeichnung <i>Item Name</i>	Trakaya Weißkäse 45% Fett i. Tr., ca. 400g Blockstücke, 4kg <i>Trakaya white cheese, at least 45% fat i.d.m., approx. 400g block pieces, 4kg</i>		
Lebensmittelbezeichnung <i>Product marking for food</i>	Käse, 45% Fett i. Tr., in Salzlake gereift <i>Cheese, at least 50% fat i.d.m., matured in brine</i>		
Veterinärkontrollnummer <i>health mark</i>	DE-BW 077-EG	Zolltarifnummer <i>Customs tariff number</i>	04069092

1.2. Produktbeschreibung / Product description

Kurzbeschreibung <i>brief description</i>	Weißkäse hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, ca. 400g Block Stücke <i>White cheese made of pasteurized cow's milk, approx. 400g block pieces</i>
GTIN Käse <i>GTIN cheese</i>	41 00570 0 1891 0
Zutaten <i>ingredients</i>	Kuhmilch , Salz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab Cow's milk , salt, cultures, microbial rennet

2. Produkteigenschaften / product characteristics

2.1. Sensorik / sensory properties

Aussehen <i>appearance</i>	weiß bis cremefarben, im Teig außer einigen Bruchlöchern keine Löcher <i>White to off-white, no holes in the dough except for a few broken holes</i>
Konsistenz <i>texture</i>	Geschmeidig bis leicht fest <i>Soft to firm</i>
Geruch u. Geschmack <i>odor and taste</i>	pikant bis aromatisch, mäßig salzig-säuerlich <i>piquant to aromatic, moderately salty and sour</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>	≥ 45%	Rechnerisch <i>arithmetical</i>
Fett absolut <i>fat</i>	~ 21%	VDLUFA, Band VI, C35.4
NaCl- Gehalt <i>NaCl content</i>	2,5-3,5%	VDLUFA, Band VI, C10.6.2

2.3. Nährwertangaben / nutrition information

Nährstoff <i>Nutrient</i>	pro 100g <i>per 100g</i>
Brennwert <i>Energy</i>	1134kJ/ 273kcal
Fett <i>Fat</i>	21,0g
davon gesättigte Fettsäuren <i>of which saturates</i>	14,3g
Kohlenhydrate <i>Carbohydrate</i>	1,0g
davon Zucker <i>of which sugars</i>	1,0g

Eiweiß <i>protein</i>	20,0g
Salz <i>salt</i>	3,0g

2.4. Mikrobiologische Untersuchungen / *microbial investigations*

Parameter	Grenzwerte <i>limits</i>
Coliforme <i>Coliforms</i>	≤ 10 000 kbE/g ≤ 10 000 cfu/g
Enterobakterien <i>enterobacteria</i>	≤ 10 000 kbE /g ≤ 10 000 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>
Hefen: <i>Yeasts:</i>	≤ 1000 kbE/g (bei Warenversand bzw. Wareneingang Kunde) ≤ 1000 cfu/g (for goods dispatch or goods receipt customer)

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 entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU- Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO 1829/2003 und EG- VO 1830/2003). Ausgenommen hiervon sind zufällige Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material. Der Höchstwert an GVO an dem von uns gelieferten Produkt beträgt bezogen auf das Endprodukt weniger als 0,9% des Gesamtproduktes.

The product is not manufactured by genetical procedures and does not contain genetically modified microorganisms and no labelling requirements of ingredients according to regulation (EEC) 1829/2003, 1830/2003.

Except accidental contamination with genetically modified material. The maximum amount of GMO in this product is less than 0.9%.

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.

	Erstellt	Geändert	Freigabe	überprüft	Artikel/ Version	PS1891 V2
Datum / Name	12.11.2020 / AG	11.10.2022 / HS	11.10.2022 / GF	16.06.2025 / BS	Seite	2 von 3

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

Primärverpackung <i>Primary packaging</i>			
Bezeichnung <i>Description</i>	Kunststoffeimer mit Henkel, Deckel <i>plastic bucket with handle, lid</i>	Gewicht <i>Weight</i>	200g
Artikelnummer <i>Item No.</i>	7247	Farbe <i>Colour</i>	weiß / bedruckt <i>white / printed</i>
Abmessungen <i>Dimensions</i>	200 x 200 x 199mm	Etikett <i>Label</i>	1 Etikett / Eimer <i>1 Label / bucket</i>
Füllmenge/Eimer <i>Content/bucket</i>	5,5kg, Abtropfgewicht: 4kg <i>5,5kg, drained weight: 4kg</i>		

Palette <i>pallet</i>			
Palettenart <i>pallet type</i>	H1-Palette <i>H1-pallet</i>	Eimer pro Palette <i>bucket per pallet</i>	120
Eimer pro Lage <i>bucket per layer</i>	24	Palettenhöhe <i>pallet height</i>	1200mm
Lagen pro Palette <i>layers per pallet</i>	5	Bruttogewicht <i>gross weight</i>	710kg

7. Mindesthaltbarkeit / *minimum shelf life*

MHD <i>shelf life</i>	2 Monate, gekühlt mindestens haltbar bis (Tag/Monat/Jahr) <i>2 months, cooled best before (day/month/year)</i>
Restlaufzeit <i>Guaranteed durability on delivery</i>	40 Tage <i>40 days</i>

8. Transport / *Transit*

Anlieferungstemperatur <i>Delivery temperature</i>	≤ 8 °C	Lagertemperatur <i>Storage temperature</i>	< 5°C
Transporttemperatur <i>Transport temperature</i>	≤ 8 °C		

9. Ergänzungen / *additions*

Zusatzinformationen <i>additional information</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.