

Produktspezifikation Product specification

Hersteller / Producer: 400015 / 2245780

Art. Nr.: 455	Marke: GAZI	Warennummer: 04069092
Art.No.: 455	Brand: GAZI	Commodity code: 04069092

Anschrift des Inverkehrbringers:	garmo AG, Ulmer Str. 173, 70188 Stuttgart, Germany
Address of distributor:	

Name:	GAZI - Hirtenkäse 45% Fett i.Tr. gewürfelt in Salzlake 2kg Eimer
Name:	GAZI - White cheese 45% fat idm in cubes in brine 2kg bucket
Produktbeschreibung:	Hirtenkäse gewürfelt aus Kuhmilch in Salzlake
Product description:	White cheese in cubes made of cow's milk in brine
Deklaration (Verkehrsbezeichnung):	Käse gewürfelt in Salzlake 45% Fett i.Tr.
Declaration:	Cheese cubes in brine 45% fat idm
Zutatenliste (gemäß LMIV):	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
Ingredients:	Pasteurized cow's milk , salt, microbial rennet, lactic acid cultures
Restlaufzeit:	60 Tage
Remaining shelf life:	60 days
Sprachen:	DE
Languages:	DE
Temperaturangabe:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Eimerrand
Temperature:	Unopened at +4°C to +8°C best before: see bucket edge
Nach dem Öffnen bei +4°C bis +8°C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.	
After opening, keep the product at a temperature of between +4°C and +8°C and eat within a few days.	

Verbrauchereinheit / Consumer unit **GTIN: 4002566004559**

Verpackungsart:	Kunststoffeimer weiß mit Deckel weiß, farbig bedruckt	
Type of Packaging:	Plastic bucket white with lid white, color printed	
Materialausführung:	Eimer, Henkel, Deckel: PP	
Material execution:	Bucket, handle, lid: PP	
Füllmenge:	3kg^e	
Net weight:	3kg^e	
Abtropfgewicht:	2kg	
Drained weight:	2kg	
Taragewicht Verpackung:	126g	Eimer mit Henkel (101g) + Deckel (25g)
Tare weight packaging:	126g	Bucket with handle (101g) + lid (25g)
Bruttogewicht:	3.126g	3.000g + 126g
Gross weight:	3.126g	3.000g + 126g
Würfelgröße:	14 x 14mm	Die Würfelgröße kann bis zu 30% abweichen!
Cube size:	14 x 14mm	The cube size can vary up to 30%!
Maße Eimer mit Deckel (Hxdm):	155 x 200mm	
Dimensions bucket with lid (Hxdm):	155 x 200mm	

Art.Nr.: 455

Art.No.: 455

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566004559

Verpackungsart:	Kunststoffeimer weiß mit Deckel weiß, farbig bedruckt	
Type of Packaging:	Plastic bucket white with lid white, color printed	
Materialausführung:	Eimer, Henkel, Deckel: PP	
Material execution:	Bucket, handle, lid: PP	
Füllmenge:	3kg^e	
Net weight:	3kg^e	
Abtropfgewicht:	2kg	
Drained weight:	2kg	
Taragewicht Verpackung:	126g	Eimer mit Henkel (101g) + Deckel (25g)
Tare weight packaging:	126g	Bucket with handle (101g) + lid (25g)
Bruttogewicht:	3.126g	3.000g + 126g
Gross weight:	3.126g	3.000g + 126g
Maße Eimer mit Deckel (Hxdm):	155 x 200mm	
Dimensions bucket with lid (Hxdm):	155 x 200mm	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566004559(15)MHD(10)Charge

Palettierung / Palletization

Beschreibung:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g)	
Description:	Euro pallet with stretch foil fuse (190g)	
Handelseinheiten pro Palette:	192	Eimer
Sales unit per pallet:	192	Buckets
Handelseinheiten pro Lage:	24	Eimer
Sales unit per layer:	24	Buckets
Lagen pro Palette:	8	Lagen
Layer per pallet:	8	Layers
Nettogewicht pro Palette:	384kg	192 x 2.000g
Net weight per pallet:	384kg	192 x 2.000g
Bruttogewicht pro Palette:	600,19kg	192 x 3.126g
Gross weight per pallet:	600,19kg	192 x 3.126g
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette:	621,53kg	600,19kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht)
Gross weight per pallet incl. pallet:	621,53kg	600,19g + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH):	1200 x 800 x 1390mm	
Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1390mm	
Anz. der Paletten stapelbar:	1	Paletten-Etikett: EAN 128
Number of pallets stackable:	1	Pallet label: EAN 128

Art.Nr.: 455

Art.No.: 455

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g		%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: 40 - 46% Dry matter:	Brennwert: Calorific value:	1073 KJ		Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
Fettgehalt absolut: 17 - 22% Fat content absolute:		259 kcal	13 %	Laktose Lactose
Fett i. Tr.: 45 - 49,9% Fat idm:	Fett: Fat:	20,5 g	29 %	
Wff: 68 - 75% Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids	13,9 g	70 %	Rückstände/ Schadstoffe Residues/ Pollutants
Salzgehalt: 2,4 - 3,4% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	0,4 g	<1 %	gem. dt. Lebensmittelrecht acc. German food law
PH-Wert: < 5,0 PH value:	davon Zucker: hereof sugar:	0,4 g	<1 %	
	Eiweiß: Protein:	18,5 g	37 %	
	Salz: Salt:	3,0 g	50 %	
Die Packung enthält ca. 20 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The package contains about 20 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (8400KJ/2000kcal)				
GVO-Status: „Ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG §3a, 3b GMO-status: „GMO-free“ according EC Genetic Engineering Implementation Act §3a, 3b				
Glutenfrei gemäß Verordnung (EU) Nr. 828/2014 Glutenfree according to regulation (EU) No. 828/2014				

Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological requirements

	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
Escherichia Coli Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	100	1 000
Hefen Yeast	KbE / g cfu / g	10 000	100 000
Schimmel Mold	KbE / g cfu / g	1 000	10 000
Salmonellen Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Koagulase pos.Staphylococcen Coagulase-positive staphylococci	KbE / g cfu / g	100	1 000

Art.Nr.: 455

Art.No.: 455

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton smooth, grained surface from the cheese molds, milky-white to yellowish
Aussehen, Inneres: Appearance, inside:	unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	leicht säuerlich slightly sour
Geschmack: Taste:	leicht säuerlich, salzig slightly sour, salty
Konsistenz: Consistency:	cremig fester Teig, schnittfest creamy firm dough, cut resistant
Verwendung: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Traditionell ist es ein Frühstückskäse, der mit Tomaten, Paprika oder auch Oliven zu Fladenbrot verzehrt wird. Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche hervorragend geeignet. For general direct human consumption with and without preparation. Traditionally as a breakfast cheese, which is consumed with tomatoes, peppers or olives to flatbread. Excellent for both cold and warm cuisine.

Diese Produktspezifikation ist mit dem Computer erstellt und ohne Unterschrift gültig.

This product specification is computer generated and valid without signature.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell geändert werden.

The information in this document is valid at the date of creation and may be changed at a later date.

Die garmo AG kann nicht an die Aussagen in dieser Produktspezifikation gebunden werden. Die Ausführungen entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Garmo AG is not bound by the statements in this product specification. The statements comply with our current knowledge. They will not be automatically changed.