

LOGISTISCHE DATEN

PRODUKT		
- Produktbezeichnung	BRIE 33% 1KG R N ERMITAGE	
- EAN Stück	3 25055 252115 8	
- EAN Gewicht		
- EAN Gebinde	1 3 25055 252115 5	
- Art. Nr	000115.002	
- Käsegruppe	Weichkäse mit Weiß-Schimmel-Rinde	
- Lager Temperatur	maximal 8°C	
- Restlaufzeit bei Empfang Lager	32 Tage	
EINHEIT		
- Masse :	Länge / Durchmesser	
	Breite	200 mm
	Höhe	
- Nettogewicht		1,000 kg
- Gewicht Verpackung		0,012 kg
- Bruttogewicht	ca.	1,012 kg
KARTON		
- Masse :	Länge	454 mm
	Breite	230 mm
	Höhe	060 mm
- Nettogewicht		2,00 kg
- Gewicht Karton		0,19 kg
- Bruttogewicht Karton		2,21 kg
- Anzahl Einheiten / Karton		2
PALETTE		
- Masse :	Länge	1200 mm
	Breite	800 mm
	Höhe	1650 mm
- Bruttogewicht		350 kg
- Anzahl Kartons / Lage		6
- Anzahl Lagen / Palette		25
- Anzahl Kartons / Palette		150
- Anzahl Verkaufseinheiten / Palette		300

PRODUKTSPEZIFIKATION
BRIE 33% Format 800g und 1 kg

I Beschreibung

Rohstoff und Herstellungsgelände : Kuhmilch von unserem Gelände

Produkt hergestellt in Frankreich Milch aus Frankreich

Weichkäse mit Weisssschimmel-Rinde

Verwendung des Produkts: Als solches oder in warmen oder kalten kulinarischen Zubereitungen

Verbraucherart : Dieses Produkt ist nicht für Personen geeignet, die allergisch gegen
Milcheiweiß sind oder eine Laktoseintoleranz haben.
Dieses Produkt ist für Vegetarier geeignet.

Aussehen Kruste: Eine weiße Kruste und eine cremefarbene Paste

Textur: Ein geschmeidiger und homogener Teig, der zuerst unter der Kruste
reift. Ein festeres Herz. (Mögliche Anwesenheit einiger Löcher)

Geschmack: Ein weicher, frischer Geschmack im Mund

Geruch: Ein leichter Geruch nach frischen Pilzen

II. Herstellung

Herstellung aus : pasteurisierter Milch CCP

Herstellung Milchempfang
Hinzufügung der Milchsäurebakterien
Pasteurisierung Milch CCP
Milchvorbereitung mit Milchsäurebakterien
Käsebruch
Füllen des Käsebruchs in die Käseform
Austropfen
Salzen
Reifung
Verpackung CCP

III Physiko-chemische Daten

Trockenextract : 48% à 58%

Fett/Trocken : mind. 60%

Feuchtigkeit im Nicht - Trocken 64 à 74%

Feuchtigkeit : 42% à 52%

IV. Mikrobiologische Daten**Sicherheitskriterien**

Listeria monocytogenes : Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium

Salmonellen : Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium

Enterotoxine (Such wenn Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium

Staph>105) :

Hygieneskriterien

Staphylocoque à coagulase

positive : m=100, M=1000 *rechtliches Kriterium

Escherichia coli : m=100, M=1000

V. Zutaten

Kuhmilch
Salz
Käsereikulturen (enthalten **Milch**)
mikrobieller Labaustauschstoff

Wir nutzen keine GVO, um unsere Käse herzustellen und das Produkt wird keiner Ionisation ausgesetzt
Allergene : Milch und Milcherzeugnisse

VI. Durchschnittsanalyse für 100g

	per 100g	per 30g	% Referenz Tagesbedarf*
Energie	1544 KJ +/- 386 KJ	463 KJ +/- 116 KJ	6 %
	373 kcal +/- 93 kcal	112 kcal +/- 28 kcal	6 %
Fett	33 g +/- 6,6 g	9,9 g +/- 2,0 g	14 %
Davon gesättigte Fettsäuren	23 g +/- 4,6 g	6,9 g +/- 1,4 g	35 %
Kohlenhydrate	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
Davon Zucker	1,0 g +/- 1,0 g	0,3 g +/- 1,0 g	<1 %
Eiweiss	18 g +/- 3,6 g	5,4 g +/- 1,1 g	11 %
Salz	1,20 g +/- 0,2 g	0,4 g +/- 0,1 g	6 %
Calcium	350 mg +/- 158 mg d.h. 43,8% des Tagesb.*	105 mg +/- 47 mg	13 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

VII Haltbarmachung und Rückverfolgbarkeit

Nach dem Öffnen innerhalb von 4 Tagen verzehren

Herstellung/Verpackungskode vom MHD angegeben und auf der Verpackung perforiert.

Lagerungsbedingungen, Vertrieb und Konservierung des Produktes: vom MHD vorgegeben, in einer maximalen Temperatur von 8 Grad.

Verpackungsstandort EEC Nummer: FR 88 079 001 UE (Standort IFS und BRC zertifiziert)

Zollnomenklatur Nummer: 04 06 90 84

VIII Produktverpackungsweise

Produkt verpackt mit einer Käseverpackung

Kartons dürfen nicht gefilmt werden, um optimale Kühlung der Produkte sicherzustellen

Der Austrocknung ausgesetztes Produkt

IX. Referenz :

Dekret Nr. 2007-628 vom 27. April 2007 bzgl. Käse und Käsespezialitäten

EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 bzgl. Verbraucherinformation über Lebensmittel

	FUNKTION	NAME	DATUM/VISA
erstellt	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
geprüft	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	
freigegeben	Groupe	Virginie GRANDVALLET	