

LOGISTISCHE DATEN

PRODUKT			
- Produktbezeichnung	BRIE 25% 3 KG ENV R N ERM		
- EAN Stück	3 25055 233145 0		
- EAN Gewicht	2996410		
- EAN Gebinde	9 3 25055 233145 3		
- Art. Nr	000145.001		
- Käsegruppe	Weichkäse mit Weiß-Schimmel-Rinde		
- Lager Temperatur	maximal 8°C		
- Restlaufzeit bei Empfang Lager	32 Tage		
EINHEIT			
- Masse :	Länge / Durchmesser	ca.	335 mm
	Breite	ca.	40 mm
	Höhe		
- Nettogewicht		ca.	3,000 kg
- Gewicht Verpackung			0,028 kg
- Bruttogewicht		ca.	3,028 kg
KARTON			
- Masse :	Länge		380 mm
	Breite		371 mm
	Höhe		054 mm
- Nettogewicht		ca.	3,000 kg
- Gewicht Karton			0,170 kg
- Bruttogewicht Karton		ca.	3,200 kg
- Anzahl Einheiten / Karton			1
PALETTE			
- Masse :	Länge		1200 mm
	Breite		800 mm
	Höhe		1500 mm
- Bruttogewicht		ca.	498 kg
- Anzahl Kartons / Lage			6
- Anzahl Lagen / Palette			25
- Anzahl Kartons / Palette			150
- Anzahl Verkaufseinheiten / Palette			150

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN
TortenBrie 50%**I Beschreibung**

Rohstoff und Herstellungsgelände : Kuhmilch von unserem Gelände

Produkt hergestellt in der Frankreich Milch aus Frankreich

Weichkäse mit Weisssschimmel-Rinde

Produktverbrauch : Im Zustand, zum kalten oder warmen Verzehr

Verbraucherart : Dieses Produkt ist nicht für Personen mit Milcheiweis- und
Laktoseintoleranz geeignet.
Dieses Produkt ist nicht für eine vegetarische Ernährung geeignet

II. Herstellung

Herstellung aus : pasteurisierter Milch kritische Kontrollpunkt

Herstellung

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

III Physiko-chemische Daten

Trockenextract : 45 à 55%
Fett/Trocken : mind. 50%
Feuchtigkeit im Nicht - Trocken 62 à 72%
Feuchtigkeit : 45% à 55%

IV. Mikrobiologische Daten**Sicherheitskriterien**

Listeria monocytogenes : Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium
Salmonellen : Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium
Enterotoxine (Such wenn *Staph*>105) : Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium

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,

Allergene : Milch und Milcherzeugnisse

VI. Durchschnittsanalyse für 100g

	per 100g	per 30g	% Referenz Tagesbedarf*
Energie	1282 KJ +/- 321 KJ	385 KJ +/- 96 KJ	5 %
	309 kcal +/- 77 kcal	93 kcal +/- 23 kcal	5 %
Fett	25 g +/- 5,0 g	7,5 g +/- 1,5 g	11 %
Davon gesättigte Fettsäuren	18 g +/- 3,5 g	5,3 g +/- 1,1 g	26 %
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	20 g +/- 4,0 g	6,0 g +/- 1,2 g	12 %
Salz	1,40 g +/- 0,5 g	0,4 g +/- 0,1 g	7 %
Calcium	384 mg +/- 173 mg d.h. 48% des Tagesbed.	115 mg +/- 52 mg	14 %

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

VII Haltbarmachung und Rückverfolgbarkeit

Innerhalb von 5 Tagen nach dem Öffnen 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

Produkt mit variablem Gewicht und Austrocknung

IX. Referenz :

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

EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 betr. Verbraucherinformationen über Lebensmittel