

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
MUNSTER 750 G**I. Beschreibung**

Rohstoff und Herstellungsbereich : Kuhmilch von unserem Gebiet AOP Munster

Produkt hergestellt in der Lorraine Milch aus Frankreich

Weichkäse mit gewaschener Rinde

Produktverbrauch : Im Zustand, im kalten oder warmen Verzehr

Verbraucherart : Dieses Produkt passt zu den gegen Milcheiweiss und Laktose
allergischen Personen nicht.

Dieses Produkt passt zu den vegetarischen Personen nicht

II. Herstellung

Herstellung aus : pasteurisierter Milch

Herstellung	Milchempfang	CCP
	Hinzufügung der Milchsäurebakterien	
	Pasteurisierung der Milch	CCP
	Milchvorbereitung mit Milchsäurebakterien	
	Käsebruch	
	der Käsebruch in Formen zu tun	
	Austropfen	
	Salzen	
	Reifung (mindesten 14 Tage)	
	Verpackung	CCP

III. Physiko-chemischen Daten

Trockenextract : 44 à 56 % (minimum 44%)

Fett/Trocken : minimum 50% (minimum 45%)

Feuchtigkeit im Nicht - Trocken 63 à 73 %

Feuchtigkeit : 44 à 56%

IV. Mikrobiologische Daten**Sicherheitskriterien**

Listeria monocytogenes : Nicht nachweisbar in 25g *rechliches Kriterium

Salmonellen : Nicht nachweisbar in 25g *rechliches Kriterium

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

Staph>10⁵) :

Hygieneskriterien

Staphylocoque à coagulase

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

Escherichia coli : m=100, M=1000

V. Zutaten

Kuhmilch
Salz
Käseerikulturen (enthalten Milch)
Lab

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

VI. Durchschnittsanalyse für 100g

	Für 100g	Für 30g	% Referenzmenge für die tägliche Zufuhr *
Energie	1356 KJ +/- 339 KJ	407 KJ +/- 102 KJ	5 %
	327 kcal +/- 82 kcal	98 kcal +/- 25 kcal	5 %
Fett	27 g +/- 5,4 g	8,1 g +/- 1,6 g	12 %
Davon gesättigte Fettsäuren	19 g +/- 3,8 g	5,7 g +/- 1,1 g	28 %
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	1,60 g +/- 0,3 g	0,5 g +/- 0,1 g	8 %
Calcium	430 mg +/- 194 mg soit 53,8% des AQR	129 mg +/- 58 mg	16 %

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

VII Haltbarmachung und Tracabilité

Nach dem öffnen innerhalb von 4 Tagen verzehren

Herstellung/Verpackungskode vom MHD gezeigt und auf dem Falten perforiert. Lagerungsbedingungen, Vertrieb und Konservierung des Produktes: vom MHD angegeben, in einer maximalen 8 Grad Temperatur. Herstellung und Verpackungsstandort EEC Nummer: FR 88 079 001 UE (Standort IFS und BRC zertifiziert)
Zollnomenklatur Nummer: 04 06 90 92

VIII Produktverpackungsweise

Produkt verpackt mit einem Käsegemäss Komplex

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

Produkt unterliegt der Austrocknung

IX. Referenz :

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères consolidé
Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires consolidé

Décret n°88-1363 du 29 décembre 1988 relatif à l'appellation d'origine "Munster"

Cahier des charges de l'appellation d'origine « MUNSTER » ou « MUNSTER-GEROME » homologué par l'arrêté du 08 Novembre 2018, publié au JORF du 21 Novembre 2018

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
vérificateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	

LOGISTISCHE DATEN

PRODUKT		
- Produktbezeichnung	MUNSTER 500G N ERMITAGE	
- EAN Stück	3 25055 315103 3	
- EAN Gewicht		
- EAN Gebinde	1 3 25055 315103 0	
- Art. Nr	000308.006	
- Käsegruppe	Weichkäse mit gewaschener Rinde	
- Lager Temperatur	maximal 8°C	
- Restlaufzeit bei Empfang Lager	28 Tage	
EINHEIT		
- Masse :	Länge / Durchmesser	150 mm
	Breite	
	Höhe	30 mm
- Nettogewicht	0,500 kg	
- Gewicht Verpackung	0,005 kg	
- Bruttogewicht	0,505 kg	
KARTON		
- Masse :	Länge	488 mm
	Breite	173 mm
	Höhe	096 mm
- Nettogewicht	3,000 kg	
- Gewicht Karton	0,130 kg	
- Bruttogewicht Karton	3,160 kg	
- Anzahl Einheiten / Karton	6	
PALETTE		
- Masse :	Länge	1200 mm
	Breite	800 mm
	Höhe	1686 mm
- Bruttogewicht	473 kg	
- Anzahl Kartons / Lage	9	
- Anzahl Lagen / Palette	16	
- Anzahl Kartons / Palette	144	
- Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	864	