

Produktspezifikation

Product specification



Hersteller / Producer: 400015 / 2575289

Art. Nr.: 1020	Marke: GAZI	Warennummer: 04069089
Art.No.: 1020	Brand: GAZI	Commodity code: 04069089

Anschrift des Inverkehrbringer:	garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart, Germany
Address of distributor:	Made in Germany

Name:	GAZI Hellim - Käse für Pfanne und Grill 45% Fett i.Tr. / 2 x 2kg in Folie vakuumiert
Name:	GAZI Hellim - cheese for pan or grill 45% fat idm / 2 x 2kg vacuum packed in foil
Produktbeschreibung:	Käse aus Kuhmilch für Pfanne und Grill
Product description:	Cheese made from cow's milk for pan and grill
Deklaration (Verkehrsbezeichnung):	Schnittkäse 45% Fett i. Tr. CH: Vollfettkäse, halb-hart
Declaration:	Semi-hard cheese 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 + TR + SE
Languages:	DE + TR + SE
Temperaturangabe:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar: siehe Stempel
Temperature:	Unopened at +4°C to +8°C best before: see stamp
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: 4002566010208**

Verpackungsart:	Käse in transparenter Folie vakuumiert / Schmucketikett farbig
Type of Packaging:	Cheese in transparent foil , vacuum sealed / colored decorative label
Materialausführung:	PETP / PE
Material execution:	PETP / PE
Füllmenge:	2kg
Net weight:	2kg
Taragewicht Verpackung:	15,5g Folie
Tare weight packaging:	15,5g Foil
Bruttogewicht:	2.015,5g 2.000g + 15,5g (Folie)
Gross weight:	2.015,5g 2.000g + 15,5g (Foil)
Facing-Maße - Käse i.d. Folie (LxBxH):	315 x 125 x 75mm
Facing dimensions cheese in foil (LxWxH):	315 x 125 x 75mm
	Käse: 285 x 95 x 75 mm
	Cheese: 285 x 95 x 75 mm

Art.Nr.: 1020

Art.No.: 1020

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566020207

Verpackungsart: Type of Packaging:	Wellpappkarton weiß / Deklarationsetikett Corrugated cardboard white / declaration label	
Nettogewicht: Net weight:	4kg	2 x 2kg
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	151g	Karton (120g) + Folie (2 x 15,5g)
	151g	Corrugated cardboard (120g) + foil (2 x 15,5g)
Bruttogewicht: Gross weight:	4,151g	4.000g + 151g
	4,151g	4.000g + 151g
Facing-Maße Karton (BxHxT): Facing dimensions carton (WxHxD):	315 x 85 x 210mm	
	315 x 85 x 210mm	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566020207(15)MHD(10)Charge

Palettierung / Palletization

Beschreibung: Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g) Euro pallet with stretch foil fuse (190g)	
Handelseinheiten pro Palette: Sales unit per pallet:	120	Kartons Cartons
Handelseinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	12	Kartons Cartons
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	10	Lagen Layers
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	480kg	120 x 4.000g
	480kg	120 x 4.000g
Bruttogewicht pro Palette: Gross weight per pallet:	498,12kg	120 x 4.151g
	498,12kg	120 x 4.151g
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette: Gross weight per pallet incl. pallet:	519,46kg	498,12kg + 21,34kg (Paletten-Taragewicht)
	519,46kg	498,12kg + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH): Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1000mm	
	1200 x 800 x 1000mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	1	Paletten-Etikett: EAN 128
	1	Pallett label: EAN 128

Art.Nr.: 1020

Art.No.: 1020

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g		%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: 52 - 57% Dry matter:	Brennwert: Calorific value:	1333 KJ		Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
Fettgehalt absolut: 23 - 27% Fat content absolute:		321 kcal	16,1 %	Laktose Lactose
Fett i.Tr.: 45 - 49,9% Fat i.d.m.:	Fett: Fat:	25,0 g	35,7 %	
Wff: 54,1 - 63% Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids	16,7 g	83,5 %	Rückstände/ Schadstoffe Residues/ Pollutants
Salzgehalt: 2,0 - 2,8% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrates:	1,0 g	<1 %	gem. dt. Lebensmittelrecht acc. German food law
PH-Werte: > 5,8 PH-Value:	davon Zucker: hereof sugar:	1,0 g	<1 %	
	Eiweiß: Protein:	23,5 g	47,0 %	
	Salz: Salt:	2,4 g	40,0 %	
Die Packung enthält ca. 16 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The package contains about 16 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal)				
GVO-Status: „Ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG §3a, 3bNr. 1829/2003 und 1830/2003 GMO-status: „GMO-free“ according EC Genetic Engineering Implementation Act §3a, 3b				
Glutenfrei gemäß Verordnung (EG) Nr. 41/2009 Glutenfree according to regulation (EU) No. 41/2009				

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 / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1
Bacillus Cereus Bacillus Cereus	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1

Art.Nr.: 1020

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Art.No.: 1020

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	ohne Rinde, glatte Oberfläche, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton without bark, smooth surface, milky- white to yellowish
Aussehen, Inneres: Appearance, inside:	leichte, unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton light, irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	typisch rein typical pure
Geschmack: Taste:	typisch rein typical pure
Konsistenz: Consistency:	fester Teig, schnittfest firm dough, cut resistant
Verwendung: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr nach Zubereitung. Alternative zu Fleisch, eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten in der Pfanne. For general direct human consumption with preparation. Alternative to meat, ideal for grilling or pan frying.

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.