

Produktspezifikation Product specification

Hersteller / Producer: 403523 / n. a.

Art. Nr.: 1405	Marke: GAZI	Warennummer: 04069089
Art.No.: 1405	Brand: GAZI	Commodity code: 04069089

Anschrift des Inverkehrbinger: Address of distributor:	garmo AG, Ulmer Str. 173, 70188 Stuttgart, Germany Made in Cyprus
---	--

Name:	GAZI Halloumi Natur - Käse für Pfanne und Grill mindestens 43% Fett i.Tr. 10 x 225g in Folie vakuumiert mit Umkarton
Name:	GAZI Halloumi Natur - cheese for pan and grill at least 43% fat idm 10 x 225g vacuum sealed in foil with individual carton
Produktbeschreibung:	Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch für Pfanne und Grill aus Zypern
Product description:	Cheese from cow's, goat's & sheep's milk for pan and grill from Cyprus
Deklaration (Verkehrsbezeichnung):	Halloumi, halbfester Schnittkäse mindestens 43% Fett i. Tr.
Declaration:	Semi-hard cheese at least 43% fat idm
CH-Deklaration:	Dreiviertelfettkäse mit Minze, halbhart, mit Schaf- und Ziegenmilch
Zutatenliste (gemäß LMIV):	Pasteurisierte Kuhmilch, pasteurisierte Schaf- und Ziegenmilch, Speisesalz, Minze, mikrobielles Lab
Ingredients:	Pasteurised cow's milk, pasteurised sheep's and goat's milk, salt, mint, microbial rennet
Restlaufzeit:	180 Tage
Remaining shelf life:	180 days
Sprachen:	DE
Languages:	DE
Temperaturangabe:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Deckeltasche
Temperature:	Keep refrigerated at +4°C to +8°C. Use by: see lid
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 consume within a few days	

Verbrauchereinheit / Consumer unit GTIN: 4002566114050

Verpackungsart:	Käse in Folie vakuumiert - Oberfolie transparent, Unterfolie transparent - im Umkarton farbig bedruckt		
Type of Packaging:	Cheese in foil, vacuum sealed - top film: transparent, lower film: transparent - individual carton color printed		
Materialausführung:	Folie: PE/PA - Umkarton: Vollpappe		
Material execution:	Foil: PE/PA - individual carton: solid cardboard		
Füllmenge:	225ge		
Net weight:	225ge		
Taragewicht Verpackung:	22,5g	Folie (3,0g) + Umkarton (19,5g)	
Tare weight packaging:	22,5g	Foil (3,0g) + individual carton (19,5g)	
Bruttogewicht:	247,5g	225g + 22,5g	
Gross weight:	247,5g	225g + 22,5g	
Facing-Maße - Umkarton (B/H/T):	100 x 120 x 40mm	Käse:	80 x 50 x 40mm
Dimensions - individual carton (W/H/D):	100 x 120 x 40mm	Cheese:	80 x 50 x 40mm



Art.Nr.: 1405

Art.No.: 1405

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566214057

Verpackungsart: Type of Packaging:	Wellpappkarton weiß, farbig bedruckt Corrugated cardboard white, color printed	
Materialausführung: Material execution:	Wellpappkarton Corrugated cardboard	
Nettogewicht: Net weight:	2.250g	10 x 225g
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	345g	Wellpappkarton (120g) + Folie (10 x 22,5g) Corrugated cardboard (120g) + foil (10 x 22,5g)
Bruttogewicht: Gross weight:	2.595g	2.250g + 345g 2.250g + 345g
Facing-Maße - Karton (BxHxT): Dimensions - carton (W/H/D):	105 x 130 x 420mm 105 x 130 x 420mm	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566214057(15)MHD(10)Charge

Palettierung / Palletization

Beschreibung: Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (400g) Euro pallet with stretch foil fuse (400g)	
Handelseinheiten pro Palette: Sales unit per pallet:	228	Kartons Cartons
Handelseinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	19	Kartons Cartons
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	12	Lagen Layers
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	513kg	228 x 2.250 228 x 2.250
Bruttogewicht pro Palette: Gross weight per pallet:	591,66kg	228 x 2.595 228 x 2.595
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette: Gross weight per pallet inkl. pallet:	613kg	591,66kg + 21,34 (Pal.-Taragewicht) 591,66kg + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH): Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1710 mm 1200 x 800 x 1710 mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	1 1	Paletten-Etikett: EAN 128 Pallett label: EAN 128



Art.Nr.: 1405

Art.No.: 1405

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g	%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: >54% Dry matter:	Brennwert: 1328 KJ		Kuh-, Ziegen- und Schafmilcheiweiß Cow's, goat's and sheep's milk protein
Fettgehalt absolut: 24 - 26% Fat content absolute:	Calorific value: 320 kcal	16 %	Laktose Lactose
Fett i.Tr.: mindestens 43% Fat idm:	Fett: 24,6 g Fat:	35 %	
Wff: 60 - 62% Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	davon ges.Fettsäuren: 14,7 g hereof saturated fatty acids:	74 %	Rückstände/Schadstoffe Residues/Pollutants
Salzgehalt: 2,0 - 3,0% Salt content:	Kohlenhydrate: 2,3 g Carbohydrate:	<1 %	gem. dt. Lebensmittelrecht acc. German food law
PH-Werte: 6,0 - 6,4 PH - value:	davon Zucker: 2,3 g hereof sugar:	3 %	
	Eiweiß: 22,3 g Protein:	45 %	
	Salz: 2,2 g Salt:	37 %	
Die Packung enthält ca. 2 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The package contains about 2 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal)			
GVO-Status: keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 GMO-status: no ingredients that are subject to specific labeling according to regulation (EU) No. 1829/2003 and 1830/2003			
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	< 10	> 10
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 postive
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	KbE / g cfu / g	<10	>10
Staphylococcus Aureus Staphylococcus Aureus	KbE / g cfu / g	<10	>10



Art.Nr.: 1405

Art.No.: 1405

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	einzelner Käseblock, gefaltet, weiß bis elfenbeifarben mit sichtbaren Minzpartikeln individual block of cheese, folded, white to off-white with visible mint particles
Aussehen, Inneres Appearance, inside:	leichte, unregelmäßige Bruchlochung, weiß bis elfenbeifarben light, irregular curd holes, white to ivory
Geruch: Odor:	mild, nach Minze mild, odor of mint
Geschmack: Taste:	salzig, leicht nach Minze, Röstaromen nach der Zubereitung salty, slightly tast of mint, roasting aromas after preparation
Konsistenz: Consistency:	schnittfest, geschlossener Teig, feste elastische Testur, quietscht beim Verzehr cut resistant, closed dough, firm elastic texture, squeaks when consumed
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. Versatile alternative to meat, excellent for grilling or frying in a pan.

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.

