

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 6 vom: 22.07.2024	Seite 1 von 5
Art.-Nr.:	2769	
Art.-Name:	Etelser FK-Kr DR VLoG (ohne Gentechnik) 62,5g Becher	

Produkttyp	Friskäse Doppelrahmstufe mit Kräuter, wärmebehandelt
Zollwarentarifnummer	04061050

Qualitätsbeschreibung	Hergestellt aus Magermilch und Sahne mit Kräutern verfeinert; mit "ohne Gentechnik"-Siegel				
Sensorische Merkmale:	Geschmack	fein, cremig-mild mit leichtem Kräuter-Geschmack			
	Farbe	weißlich mit sichtbaren Kräuterpunkten			
	Struktur	glatt, cremig			
Spezifikationskonforme Fehler:	Ein Molkenabsatz an der Oberfläche ist möglich.				
Artikelpaß	EAN	Anzahl	Füllmenge		Maße (LxBxH)
	Stück:	4047800015755		Netto 0,063 kg	Brutto 0,066 kg
	Karton:	4047800015854	Stück pro Karton: 18	1,125 kg	1,264 kg
			Kein Umkarton		
	Palette:	4047800015953	Karton pro Palette: 168	189,000 kg	235,352 kg
	Karton pro Lage: 8 Lagen pro Palette: 21				
Verpackung:	18 Becher x 62,5 g; mit PET-Platine versiegelt; in offener Steige;		Lagerbedingungen: 2 - 8°C		
			Mindesthaltbarkeit: 120 Tage		
Chargenkennzeichnung:	ddd-pp (Tag-Palette)		Restlaufzeit: 70 Tage		
Zutaten:	FRISCHKÄSE*, Speisesalz, Kräuter, Gewürze. *=Nicht zu deklarierende Zutaten Frischkäse nach Art.19, 1d) LMIV: pasteurisierte Kuhmilch, Starterkulturen.				
Allergenhinweis	enthält Milch/Laktose				
Zubereitungshinweise	Für GV-Handel und Foodservice; z.B.: als Brotaufstrich.				
Bemerkungen	Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz. Wir behalten uns eine Änderung der Zutatenliste unter gleichzeitiger Information unseres Kunden vor.				

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 6 vom: 22.07.2024	Seite 2 von 5
Art.-Nr.:	2769	
Art.-Name:	Etelser FK-Kr DR VLoG (ohne Gentechnik) 62,5g Becher	

Standard-Analysen

Analyse	Methode	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	ASU 00.00-88	n.z. KBE / g
Schimmel:	ASU 01.00-37	1000 KBE/g KBE
Hefen:	ASU 01.00-37	5000 KBE/g KBE
Enterobacteriaceae:	ASU 00.00-133/2	1000 KBE/g KBE
E-Coli:	ASU 00.00-132/2	10 KBE / g
Staphylokokken (koagulase-positiv)	ASU 00.00-55	100 KBE/g
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-32	n.n. in 25 g
Salmonellen	ASU L 00.00-20	n.n. in 25 g

Bemerkungen: Werte können saisonal bedingt schwanken

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,6	4,7	4,8	-	ASU L 06.00-2
Trockenmasse	33,0	36,0	38,0	%	ASU L 03.00-9; altern. NIR
Fett i. Tr.	60,0	60,0	68,0	%	berechnet
Fett absolut	19,8	21,6	25,8	%	ISO 3433; alternativ NIR
Wasser in fettfreier Käsemasse		81,6		%	berechnet
Fettfreie Trockenmasse		14,4		%	berechnet
Kochsalz	1,0	1,3	1,6	%	-
Natrium	0,4	0,5	0,6	%	-

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 6 vom: 22.07.2024	Seite 3 von 5
Art.-Nr.:	2769	
Art.-Name:	Etelser FK-Kr DR VLoG (ohne Gentechnik) 62,5g Becher	

Nährwertanalyse

Werte pro Portion

ENERGIEGEHALT pro 100g:	1017 kJ/246 kcal
Broteinheiten/100g:	0,3 Be

Hauptbestandteile in 100g eßbarem Anteil (Angaben nach LMIV in Großbuchstaben):

Wasser:	64,0 g
Eiweiß:	7,0 g
Fett:	22,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	16,8 g
Kohlenhydrate:	3,0 g
davon Zucker:	3,0 g
davon mehrwertige Alkohole:	0,0 g
davon Ethylalkohol:	0,0 g
davon Stärke:	0,0 g
organische Säuren:	0,0 g
Salz:	1,3 g
SALZ NACH LMIV (NA * 2,5):	1,3 g
davon Natrium:	0,5 g

Größe einer Portion:

Allergene

osio	Allergen	Produkt enthält	Wenn ja, Zutat benennen
1	Glutenhaltiges Getreide oder -erzeugnisse	Nein	
2	Krebstiere oder -erzeugnisse	Nein	
3	Ei oder Eiprodukte	Nein	
4	Fisch oder Fischprodukte	Nein	
5	Erdnüsse oder -erzeugnisse	Nein	
6	Soya oder Soyaprodukte	Nein	
7	Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose)	Ja	FRISCHKÄSE
8	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte	Nein	

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 6 vom: 22.07.2024	Seite 4 von 5
Art.-Nr.:	2769	
Art.-Name:	Etelser FK-Kr DR VLoG (ohne Gentechnik) 62,5g Becher	

9	Sesamsamen oder -erzeugnisse	Nein	
10	Sulfite	Nein	
11	Sellerie oder Sellerieprodukte	Nein	
12	Senf oder Senferzeugnisse	Nein	
13	Lupine und Produkte daraus	Nein	
14	Weichtiere und Produkte daraus	Nein	

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der uns vorliegenden Angaben der Vorlieferanten. Sie beschränken sich auf die nach geltendem EU-Recht zu deklarierenden Allergene. Wir haben auf Basis des HACCP Systems umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit den in unserem Betrieb vorhandenen Allergenen der aktuell gültigen EU-Liste ergriffen. a)

GMO

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 6 vom: 22.07.2024	Seite 5 von 5
Art.-Nr.:	2769	
Art.-Name:	Etelser FK-Kr DR VLoG (ohne Gentechnik) 62,5g Becher	

0 GMO-Erklärung

Wir sind ein reiner Veredelungsbetrieb und verarbeiten nur fertigen Käse bzw. Sauermilch- und Speisequark, den wir überwiegend aus Deutschland beziehen. Von unseren Lieferanten haben wir eine Bestätigung hinsichtlich der GMO-Freiheit der an uns gelieferten Produkte vorliegen, sodass wir davon ausgehen können, dass unsere Produkte gem. den Verordnungen

(EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
sowie

(EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln

nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Da aber die indirekte Bearbeitung verschiedenster Rohstoffe mit gentechnologischen Methoden inzwischen weit verbreitet ist, können wir nicht garantieren, dass unsere Produkte vor allem auf Rohstoffebene grundsätzlich niemals Kontakt mit gentechnisch veränderten Materialien hatten.

Dies können in der Regel auch unsere Vorlieferanten nicht mehr zusichern. / The information is given by our best knowledge based on the current information of our pre-suppliers and is limited to the allergens mentioned above according current EC-List. As a producer we have taken extensive measures to avoid cross-contamination in our company. However, we cannot absolutely guarantee that at our suppliers or in our company no cross-contamination can take place via the specified allergens.

We are a pure processing company and are only processing finished cheese: sour milk and cottage cheese, which we refer mainly from Germany.

From our suppliers we have a confirmation regarding the non-declaration of GMO according to the definition for GMO as stated in EU Directive No. 2001/18, art.2 and required no GMO

labelling in accordance to the EU Regulation (EC) No. 1829/2003 an EU Regulation (EC) No. 1830/2003.

However, since the indirect processing of various raw materials with genetic engineering methods has become a worldwide appearance, we cannot guarantee that our products always mainly on commodity level never had contact with genetically modified materials.

Usually, this also cannot be guaranteed by our suppliers