



Produktspezifikation

DE ÖKO 003 - DE - BW 338 - EG

Art. Nr - Bezeichnung

1873

L'ORTOLAN 250g

Weichkäse, mindestens 55% Fett i.Tr.

EAN Stück

3272320012361

EAN Karton

13272320012368

Werknummer

FR 70 130 001 CE

BIO Zert. Nummer

kein Bio-Artikel

Zolltarif Nummer

04069092

Restlaufzeit in Tagen

23

Reifezeit

2 Wochen

Hersteller

Fromagerie Milleret

Sensorische Eigenschaften

Aussehen - Äußeres

Weißschimmelrinde

Aussehen - Inneres

Elfenbeinfarbiger teig

Lochung

Keine

Geruch

Mild, Arttypisch

Geschmack

Mild, Arttypisch

Textur / Konsistenz

Weich

Anforderungen an Kühl- und
Lagerungstemperatur:

2°C - 7°C

Nährwerteangaben / Chemische und physikalische Daten

		pro 100g	pro Portion	GDA
		nach LMIV		%
Brennwert KJ/Kcal	kJ / kcal	1375/332	/	/
Fett	g	28	/	/
davon gesättigte Fettsäuren	g	18,25	/	/
Kohlenhydrate	g	0,98	/	/
davon Zucker	g	0,5	/	/
Eiweiß	g	17,89	/	/
Salz	g	1,26	/	/
Calcium	mg	/	/	/

Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (WFF)

65,28%

Fett i. Tr.

mindestens 55%

pH-Wert

-

Zutatenliste			
Liste sämtlicher Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (nach LKV)			
- Einschließlich Milch, Salz, Lab, Kulturen, sowie zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten			
Bestandteil	%-Anteil	Herkunftsland	
Pasteurisierte KuhMILCH	98,54%	Frankreich	
Salz	1,26%		
Milchsäurebakterien	0,10%		
Mikrobieller Labaustauschstoff	0,10%		
Liste der Zusatzstoffe			
	E-Nummer	Name des Zusatzstoffes	
Antioxidationsmittel	☐		
Emulgator	☐		
Farbstoff	☐		
Konservierungsstoff	☐		
Säuerungsmittel	☐		
Säureregulator	☐		
Schmelzsalz	☐		
Stabilisator	☐		
Verdickungsmittel	☐		
Allergene Zutaten			
Lebensmittel sowie einschließlich darauf hergestellte Erzeugnisse (sind auch für die nicht essbare Rinde zu deklarieren)	Allergen enthalten ? (Ja -> enthalten Nein -> abwesend)	wurde zugesetzt als Zutat	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel)	Nein		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	Ja		
Enthält Laktose	Nein		
Eier und -erzeugnisse	Nein		
Fisch und -erzeugnisse	Nein		
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein		
Soja und -erzeugnisse	Nein		
Schalenfrüchte	Nein		
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein		
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein		
Sellerie (einschließlich Selleriesalz)	Nein		
Senf und -erzeugnisse	Nein		
Lupine und -erzeugnisse	Nein		
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein		
Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂ < 10mg pro kg oder pro l)	Nein		
Käserinde / Oberfläche ☐			
Behandlung der Käserinde /-oberfläche			
Wärmebehandelt	Nein		
Überzugsmittel	Nein		
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Nein		
Rinde zum Verzehr geeignet	Ja		
Hinweise	Weißschimmelrinde		

GVO Allgemeine Angaben

Sind die Zutaten aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt?

Produkt enthält / besteht aus GVO	Nein
Produkt wurde aus GVO hergestellt	Nein
Produkt ist GVO frei	Ja
Es besteht keine Kennzeichnungspflicht	Nein

Verträglichkeit & Ethnische Aspekte

Kochsalz (inkl. Salzbad und zur Schmierung)	jodiert	Nein	fluoridiert	Nein
Vegan	Nein			
Kosher	Nein			
Halal	Nein			
Alkohol	Nein	Alkoholgehalt in Vol.-%		

Mikrobiologische Werte

Mikroorganismen	Einheit	Grenzwert	Prüfmethode
Gesamtkeimzahl	KBE/g		
Hefen und Schimmelpilze	KBE/g		
Enterobacteriaceae	KBE/g		
E-Coli	KBE/g	<1.000	
Coliforme Keime	KBE/g		
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	<1.000	
Enterotoxine	in 25 g	Abwesenheit	
Lysteria monocytogenes	in 25 g	Abwesenheit	
Sonstige			

Abbildung + Kennzeichnung (nur bei Thekenartikel)



BESCHREIBUNG

2 Wochen gereift.

Französischer Weichkäse, in der Franche-Comté hergestellt.

Geschmack: ausgeprägt und zart, mit Sahne angereichert.

Zur Herstellung wird nur die Milch der Kühen, der Rasse Montbéliarde benutzt.

Logistische Daten	
Verpackung	
Nettogewicht in g	250
Bruttogewicht in g	254
Maße (LxBxH) in mm	105x105x35
EAN Nummer	3272320012361
Liefereinheit	
Inhalt Karton	6
Nettogewicht in g	1500
Bruttogewicht in g	1666
Maße (LxBxH) in mm	335x230x 47
EAN Nummer	13272320012368
Palettierung	
Liefereinheiten pro Palette	200
Liefereinheiten pro Lage	10
Lagen pro Palette	20
Bruttogewicht (inkl. Palette) in g	353200
Palettenmaße (LxBxH) in mm	800 x 1200 x 1090
Zertifizierung + Zulassung	
Typ des Labels / der Zulassung	
Willstätt, den 28.09.2023	I. Zernov, QM - Beauftragter <i>I. Zernov</i>