

Produktspezifikation Product specification



Hersteller / Producer: 400015 / 2245630

Art. Nr.: 0300 Art.No.: 0300	Marke: GAZI Brand: GAZI	Warennummer: 04069092 Commodity code: 04069092
--	-----------------------------------	--

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

Name: Name:	GAZI - Hirtenkäse traditionelle Art 45% Fett i.Tr. 12x200g in Folie vakuumiert GAZI - white cheese traditional 45% fat idm vacuum packed in foil 12x200g
Produktbeschreibung: Product description:	Hirtenkäse aus Kuhmilch in Salzlake gereift White cheese made of cow's milk matured in brine
Deklaration (Verkehrsbezeichnung): Declaration:	Käse in Salzlake gereift 45% Fett i.Tr. CH: Vollfettkäse, weich Cheese, matured in brine 45% fat idm
Zutatenliste (gemäß LMIV): Ingredients:	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen Pasteurised cow's milk , salt, microbial rennet, lactic acid cultures
Restlaufzeit: Remaining shelf life:	60 Tage 60 days
Sprachen: Languages:	DE + CH DE + CH
Temperaturangabe: Temperature:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Vorderseite Unopened at +4°C to +8°C best before: see front
Für gleichbleibende Frische und Qualität, den Käse nach dem Öffnen bei +4°C bis +8°C lagern und innerhalb weniger Tage verzehren. To maintain product freshness and quality, store the cheese at +4°C to +8°C after opening and eat within a few days.	

Verbrauchereinheit / Consumer unit GTIN: **4002566003002**

Verpackungsart: Type of Packaging:	Oberfolie: weiß, farbig bedruckt / Unterfolie: weiß mit Etikett Top film: white, color printed / lower film: white with label	
Materialausführung: Material execution:	PETP / PE PETP / PE	
Füllmenge: Net weight:	200ge 200ge	
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	4,22g Folie 4,22g Foil	
Bruttogewicht: Gross weight:	204,22g 200g + 4,22g 204,22g 200g + 4,22g	
Facing-Maße Käse in Folie (BxHxT): Facing dimensions cheese in foil (WxHxD):	105 x 130 x 23mm 105 x 130 x 23mm	Käse: 110 x 70 x 23mm Cheese: 110 x 70 x 23mm

Art.Nr.: 0300

Art.No.: 0300

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566013001

Verpackungsart: Type of Packaging:	Display-Wellpappkarton farbig bedruckt, mit perforierter Deckellasche Display corrugated cardboard color printed, with perforated lid flap	
Materialausführung: Material execution:	Wellpappkarton Corrugated cardboard	
Nettogewicht pro Karton: Net weight per carton:	2.400g	12 x 200g
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	150,64g	Karton (100g) mit Folie (12 x 4,22g) Carton (100g) with foil (12 x 4,22g)
Bruttogewicht: Gross weight:	2.550,64g	2.400g + 150,64g
Facing-Maße Karton (LxBxH): Facing dimensions carton (LxWxH):	100 x 130 x 360mm	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566013001(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:	192	Kartons Cartons
Handelseinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	24	Kartons Cartons
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	8	Lagen Layers
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	460,80kg	192 x 2.400g
Bruttogewicht pro Palette: Gross weight per pallet:	489, 72kg	192 x 2.550,64g
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette: Gross weight per pallet inkl. pallet:	511,06kg	489,72kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht) 489,72kg + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH): Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1190mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	1	Paletten-Etikett: EAN 128 Pallett label: EAN 128

Art.Nr.: 0300

Art.No.: 0300

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g	%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: 40,5 - 46,5% Dry matter:	Brennwert: Calorific value:	1065 KJ	Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
Fettgehalt absolut: 17,5 - 22,5% Fat content absolute:		257 kcal	Laktose Lactose
Fett i.Tr.: 45 - 49,9% Fat i.d.m.:	Fett: Fat:	20,5 g	29 %
Wff: 67,1 - 73% Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids:	13,9 g	70 %
Salzgehalt: 2,4 - 3,3% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	0,6 g	<1 %
PH-Werte: < 5,0 PH - value:	davon Zucker: hereof sugar:	0,6 g	<1 %
	Eiweiß: Protein:	17,8 g	36 %
	Salz: Salt:	2,8 g	47 %
Die Packung ca. 2 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen The pack contains about 2 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal)			
GVO-Status: „Ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG §3a, 3b 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 / g cfu / g	< 1	> 1
Bacillus Cereus Bacillus Cereus	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1

Art.Nr.: 0300

Art.No.: 0300

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton smooth, grained surface from the cheese molds, milky-white to yellowish
Aussehen, Inneres: Appearance, inside:	unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	leicht säuerlich slightly sour
Geschmack: Taste:	leicht säuerlich, salzig slightly sour, salty
Konsistenz: Consistency:	cremig fester Teig, schnittfest creamy firm dough, cut resistant
Verwendung: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Traditionell ist es ein Frühstückskäse, der mit Tomaten, Paprika oder auch Oliven zu Fladenbrot verzehrt wird. Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche hervorragend geeignet. For general direct human consumption with and without preparation. Traditionally as a breakfast cheese, which is consumed with tomatoes, peppers or olives to flatbread. Excellent for both cold and warm cuisine.

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.