

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	604 (31043)
Produktbezeichnung product description	Gouda 48% 15x100g gest. Scheiben, FP Gouda 48%, slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Gouda, 48% Fett i. Tr. Gouda 48% fat i. d. m.
Käsegruppe cheese type	Schnittkäse Semi hard cheese
Produktformat product dimensions	Scheiben, ca. 10x15 cm Slices, approx. 10x15 cm
Art der Milcherhitzung type of milk heating	Pasteurisierung pasteurization

2. Herstellerinformation / producer information

Zulassungsnummer / health mark	DE-NW 40112 EG
Öko-Kontrollnummer / organic control No.	DE-ÖKO-005
Krisenkontakt: 24- Stunden / 24h hotline	+49 (0) 8065 / 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung / producer declaration

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der Verordnungen (EG) 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO ist
- das Produkt nicht der VO (EU) 2015 / 2283 unterliegt (Novel Food)
- das Produkt die Anforderungen der EU zu Rückständen und Kontaminanten erfüllt
- das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde
- das Verpackungsmaterial den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935 / 2004 entspricht

Frischpack herewith declares, that

- the goods delivered comply with valid legal requirements of the European Union and Germany concerning food
- the products require no declaration concerning the Regulations (EC) No 1829 / 2003 and 1830 / 2003
- the product is not subject to the Regulation (EU) 2015 / 2283 (Novel Food)
- the product meets the requirements of the EU for residues and contaminants
- the product is not treated with ionizing radiation
- the packaging material complies with the Regulation (EC) No 1935 / 2004

4. Zertifizierungen / certifications

International Featured Standard (IFS) seit März 2004 / since March 2004
 IFS Broker seit August 2019 / since August 2019
 Bio Zertifikat seit August 2001 / since August 2001
 DIN EN ISO 14001 seit Mai 2014 / since May 2014
 DIN EN ISO 50001 seit Mai 2014 / since May 2014
 DIN EN ISO 45001 seit Mai 2020 / since May 2020

00. Änderung gültig ab: 01.04.2025. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

5. Rückverfolgbarkeit / traceability

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178 / 2002 ist installiert und wird gewährleistet durch Produktionscode und / oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability according to Regulation (EC) No 178 / 2002 is installed and ensured by production code and/or best before date.

All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents.

6. Verpackung / packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt / content	100 g
Art der Verpackung / type of packaging	Schlauchbeutelfolie / tubular bag film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff / nitrogen (N ₂)
Material / material	Folie: OPA/PE / film: OPA/PE

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	15 x 100g je Karton / box
Material / material	Karton / Cardboard
<u>Transporteinheit / transport unit</u>	
Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde / trading unit	38 je Lage / per layer
Lagen / layer	6 je Palette / pallet

7. Handhabung / handling

Transport und Lagerbedingungen / Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeit / best before	104 Tage / days
Angabe in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage / days

8. Zutaten / ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Nicht deklarationspflichtig.
Not to declare.

Zusammensetzung / composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff.

Pasteurized cow's milk, salt, starters, microbial rennet substitute.

Ursprung / origin (Stand / state: 04/2025):

Der Käse stammt aus: EU

The raw material for the product is produced in:

Die Rohmilch stammt aus: EU

The raw milk comes from:

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min.	max.	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water	-	45%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse / dry matter	55%	-	VDLUFA C 35.3
Fett / fat	26%	29%	VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	48%	49,9%	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	54%	63%	Berechnet / calculated
Salz / salt	1,4%	2,0%	VDLUFA C 10.6.2

10. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter	Richtwert / guidance level	Grenzwert / limit	Bestimmungsmethode / method
Hefen / yeast	< 1 x 10 ⁵ KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel / mould	< 1 x 10 ³ KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE / g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10 ³ KbE / g*	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g	ISO 11290-1
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g	ISO 6579

**gilt ausschließlich für Rohware aus pasteurisierter Milch gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005*

**applies exclusively to raw materials made from pasteurized milk according to Reg. (EC) No 2073/2005*

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	rindenlose, glatte Oberfläche, vereinzelt erbsengroße Lochung rindless smooth surface, single pea sized eyes
Farbe / colour	hellgelb, mattglänzend / light-yellow, matt-finished
Konsistenz / texture	geschmeidiger Teig, schnittfest / smooth paste, sliceable
Geruch / aroma	mild und rein / mild and pure
Geschmack / flavour	mild und rein / mild and pure

12. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 / allergens according to Regulation (EU) No 1169/2011:

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

Milk and products thereof (including lactose).

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte) / nutritional values per 100 g (average values)

Energie / energy	1466 / 353	kJ / kcal
Fett / fat	29	g
davon gesättigte Fettsäuren ¹ / of which saturates ¹	20	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	<0,1	g
davon Zucker / of which sugar	<0,1	g
Eiweiß / protein	23	g
Salz / salt	1,8	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum / fatty acid spectrum varies seasonally due to differences in feeding

Von Natur aus laktosefrei (Laktosegehalt <0,1g/ 100g).
 Naturally lactose free (lactose content <0,1g/100g).

14. Weitere ernährungsrelevante Informationen / Further nutrition-relevant information

Ovo – Lakto vegetarisch / ovo-lacto vegetarian	Geeignet / suitable ja / yes	Zertifiziert / certified nein / no
Vegan	nein / no	nein / no
Kosher	nein / no	nein / no
Halal	ja / yes	nein / no
Glutenfrei (<20 mg/kg) / Gluten-free (<20 mg/kg)	ja / yes	nein/no

15. Änderungen zur Vorgängerversion

Übertragung neue Formatvorlage

Mit freundlichen Grüßen,
Frischpack GmbH

i.A. Florian Lindner

i.A. Florian Lindner
 Quality Management

