

Artikelbezeichnung:	Emmentaler 45% Fett i.Tr. Gerieben 1000g
----------------------------	--

1. Produktdaten			
Artikelnummer	60139000	3302	
EAN-Code der Einheit	4022165061395	EAN-Code Umkarton	- / -
Gewicht der Einheit	ca. 1000g	EG-Zulassung	DE-NI-104 EG
Produktformat	ca. 0,3cm	Anzahl Scheiben	- / -
Art der Verpackung	Schlauchbeutel		

2. Logistikdaten			
Maße der Einheit	- / - mm	Kartoninhalt	10
Kartonmaß Innen	370x370x190 mm	Palettenmaß	1200x800x144 mm
Palettenhöhe	ca. 1664 mm	Palettengewicht brutto	ca. 536 kg
Anzahl Kartons/Lage	6	Anzahl Lagen/Palette	8
Anzahl Kartons/Palette	48	Verpackungsgewicht	ca. 13 g
Gewicht des Etikettes	ca. 0,8g	Gewicht Umkarton	ca. 444 g
Folienart	Opalen 65	Kartonart	Kraftliner/Kraftliner

3. Chemische Daten				
	Mittelwert		Grenzwert	
			min.	max.
Trockenmasse	/ %		60 %	/ %
Fettgehalt	26,7 %		24 %	29 %
FiTr	/ %		43,7 %	/ %
Kochsalz (NaCl)	1,2 %		0,5 %	1,8 %

4. Physikalische Daten			
Aussehen	mattgelb		
Textur/Konsistenz	geschmeidig	bis elastisch	
Geschmack	mild leicht süß	aromatisch	nusskernartig
Geruch	mild leicht süß	aromatisch	nusskernartig

5. Mikrobiologische Daten			
	Normwert		Grenzwert
Salmonellen	0	KbE/25g	0 KbE/25g
Listeria monocytogenes	0	KbE/25g	0 KbE/25g

6. Nährwertdeklaration (per 100g)			
Energie		1567	kJ
Energie		376	kcal
Fett		28	g
	davon:		
	gesättigte Fettsäuren	18	g
Kohlenhydrate		3	g
	davon:		
	Zucker	<0,1	g
Eiweiß		28	g
Salz		1	g

7. Inhaltsstoffe / Zutaten
Emmentaler 45% Fett i.Tr. (past. Milch , Salz, Käseerzeugnisse, Calciumchlorid, mikrobielles Lab), Trennmittel: Kartoffelstärke

8. Allergenkennzeichnung		
Zutaten oder Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können		
	enthalten	Inhaltsstoff
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	Ja	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2	Nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
ggf. empfohlender Spurenhinweis Allergene		
Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Informationen unserer Vorlieferanten. Sie beschränken sich auf die nach geltendem EU-Recht zu deklarierenden Allergene. Wir haben in unserem Produktionsbetrieb umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ergriffen. Jedoch können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in unserem Betrieb keine Kreuzkontaminationen mit Allergenen, die als „nicht vorhanden“ gekennzeichnet sind, stattfinden können.		

9. GVO-Kennzeichnung
Wir bestätigen hiermit, dass alle derzeit an Sie gelieferten Produkte von dem Poppinga Käseservice nach den EG-Verordnungen Nr.1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig sind.

10. Verpackungen
Konformitätserklärungen der eingesetzten Primärverpackungen liegen vor.

11. Lebensmittelrechtliche Aspekte
Das Produkt entspricht dem gültigen Lebensmittelrecht und seinen einzelnen speziellen Verordnungen. Es ist unter hygienischen Konditionen produziert worden.

12. Allgemeines
Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkt-technischen Schwankungen unterworfen. Der Poppinga Käseservice behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor.

13. Sonstiges

Erstellt	Geprüft	Freigegeben
18.10.2023/gez.MaS	18.10.2023/gez. MH	18.10.2023/gez. Sie
Datum/Unterschrift	Datum/Unterschrift	Datum/Unterschrift