

Artikelbezeichnung:	Gouda 45% Fett i.Tr. gerieben 1000g
----------------------------	-------------------------------------

1. Produktdaten				
Artikelnummer	60117000		3308	
EAN-Code der Einheit	- / -	EAN-Code Umkarton	- / -	
Gewicht der Einheit	ca. 1000 g	EG-Zulassung	DE-NI-104 EG	
Produktformat	ca. 0,3 cm	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. 532 kg
Anzahl Kartons/Lage	6		Anzahl Lagen/Palette	8
Anzahl Kartons/Palette	48		Verpackungsgewicht	ca. 13 g
Gewicht des Etikettes	ca. 0,8	g	Gewicht Umkarton	ca. 444 g
Folienart	Opalen 65		Kartonart	Kraftliner/Kraftliner

3. Chemische Daten				
	Mittelwert		Grenzwert	
			min.	max.
Trockenmasse	- / -	%	55	60
Fettgehalt	- / -	%	25,3	- / -
FiTr	- / -	%	43,7	- / -
Kochsalz (NaCl)	- / -	%	1,2	2,2
pH-Wert	- / -		5,1	5,6

4. Physikalische Daten			
Aussehen	elfenbeinfarben bis gelb		
Textur/Konsistenz	geschmeidig		
Geschmack	mild		
Geruch	mild		

5. Mikrobiologische Daten			
	Normwert		Grenzwert
E-coli	/	KbE/g	1000 KbE/g
Salmonellen	/	KbE/25g	0 KbE/25g
Listeria monocytogenes	/	KbE/25g	0 KbE/25g

6. Nährwertdeklaration (per 100g)			
Energie		1484	kJ
Energie		356	kcal
Fett		27	g
	davon:		
	gesättigte Fettsäuren	18	g
Kohlenhydrate		3	g
	davon:		
	Zucker	<0,5	g
Eiweiß		25	g
Salz		1,7	g

7. Inhaltsstoffe / Zutaten

Gouda 45% Fett i.Tr. (past. **Milch**, Salz, Käsereikulturen, 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 gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	Ja	
Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	Nein	
Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
ggf. empfehlender 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 gültigem 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
26.10.2021/gez. RF	26.10.2021/gez. MH	26.10.2021/gez. Sie
Datum/Unterschrift	Datum/Unterschrift	Datum/Unterschrift