

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	1396
Produktbezeichnung product description	Käse mit Paprika 50% 10x500g gef. Scheiben Cheese with paprika 50%, slices
Verkehrsbezeichnung	Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Paprika, 50% Fett i. Tr.
legal description	Cheese preparation made of semi-hard cheese with paprika, 50 % fat i. d. m.
Käsegruppe cheese type	-
Produktformat product dimensions	Scheiben, ca. 7x11 cm slices, approx. 7x11 cm
Art der Milcherhitzung Type of milk heating	Pasteurisierung Pasteurization

2. Herstellerinformation / producer information

Zulassungsnummer / health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer / organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24h Hotline / 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 / declaration producer

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 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 for residues and contaminant of EU
- The product is not treated with ionizing radiation
- The packaging material complies with the Regulation (EC) No. 1935 / 2004

4. Zertifiziert nach / Certification

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

15. Änderung gültig ab: 14.02.2024 Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification supersedes all previous versions.

DIN EN ISO 45001 seit Mai 2020 / since May 2020

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	500 g
Art der Verpackung / type of packaging	Schale mit Oberfolie / tray with top film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂)
	Stickstoff / nitrogen (N ₂)
Material / material	Schale: APET/PE / tray: APET/PE
	Oberfolie: OPA/PE / top film: OPA/PE

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	10 x 500 g je Karton / box
Material / material	Karton / cardboard

Transporteinheit / transport unit

Palettentyp/ pallet type	Europalette oder H1-Palette / Euro-pallet or H1-pallet
Gebinde / trading unit	9 je Lage / per layer
Lagen / layer	7 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

Pasteurisierte Kuhmilch, 4,6 % rote und grüne Paprika, Speisesalz, Farbstoff: Carotin; mikrobieller Labaustauschstoff, Käsereikulturen.

Pasteurized cow's milk, 4,6 % red and green paprika, salt, colour: carotene; microbial rennet substitute, starters.

Zusammensetzung / composition

Pasteurisierte Kuhmilch, 4,6 % rote und grüne Paprika, Speisesalz, Farbstoff: Carotin; mikrobieller Labaustauschstoff, Käsereikulturen.

Pasteurized cow's milk, 4,6 % red and green paprika, salt, colour: carotene; microbial rennet substitute, starters.

15. Änderung gültig ab: 14.02.2024 Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification supersedes all previous versions.

Ursprung (Stand: 02/2024) / Origin (state: 02/2024):

Der Käse stammt aus: DE

The raw material for the product is produced in:

Die Rohmilch stammt aus: DE

The raw milk comes from:

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water	-	44 %	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse / dry matter	56 %	-	VDLUFA C 35.3
Fett / fat	25,5 %	34,5 %	VDLUFA C 15.3.8
Fett i. Tr. / fat in dry matter	50 %	59,9 %	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	54 %	63 %	Berechnet / calculated
Salz / salt	1,4 %	2,2 %	VDLUFA C 10.6.2

10. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter	Richtwert / guidance level	Grenzwert / limit	Bestimmungsmethode / method
Hefen / yeast	$< 1 \times 10^5$ KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel / mould	$< 1 \times 10^3$ KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	$< 1 \times 10^4$ KbE / g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		$< 1 \times 10^3$ 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.

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	Gleichmäßig verteilte Paprikastücke, gleichmäßig verteilte Bruchlochung Regular distributed paprika pieces, regular distributed break holes
Farbe / colour	Gelblich / yellowish
Konsistenz / texture	Geschmeidiger und schnittfester Teig / Smooth and sliceable paste
Geruch / aroma	Rein, mild bis leicht säuerlich, typisch nach Paprika / Pure, mild to slightly sour, typically of paprika
Geschmack / flavour	Rein, mild bis leicht säuerlich, typisch nach Paprika / Pure, mild to slightly sour, typically of paprika

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)

15. Änderung gültig ab: 14.02.2024 Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification supersedes all previous versions.

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

Energie / energy	1510 / 364	kJ /kcal
Fett / fat	30	g
davon gesättigte Fettsäuren ¹ / of which saturates ¹	21	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	0,5	g
davon Zucker ² / of which sugar ²	0,5	g
Eiweiß / protein	23	g
Salz / salt	1,8	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum / fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

² Laktosefrei bei einem Laktosegehalt von <0,1g/ lactose free if lactose content <0,1g

14. Ernährungsformen / diets

Das Produkt ist glutenfrei. Es ist weiter geeignet für/ The product is gluten free. It is suitable for:

Ovo – Lakto Vegetarier	ja	yes
Vegan	nein	no
Kosher	nein	no
Halal	ja	yes

Mit freundlichen Grüßen,
Frischpack GmbH



i.A. Katharina Schuster
 Quality Management