

Produktspezifikation
547022 Kräuterkäse 30% Fett i. Tr.,
Scheibenware



Allgemeine Produktinformationen	
Artikelbezeichnung	Kräuterkäse 30% Fett i. Tr., Scheibenware
Artikelnummer	547022
GTIN Einheit	4100690951449
GTIN Karton	4100690951456
Inverkehrbringer	Meierei Barmstedt eG
Rohwarenhersteller	Landkäserei Holtsee GmbH
Hersteller	Meierei Barmstedt eG
Identitätskennzeichen	DE-SH004-EG
Zertifizierung	Gültiges IFS-Zertifikat
Aufschlüsselung Chargen-Nr.	Lfs. / Karton: 05 (Fremdware) 020523 (MHD) 05 (Aufschneidewoche) 00; Stück: 05 (Fremdware) 020523 (MHD) 05 (Aufschneidewoche) 3 (Aufschneidelinie 3) 1647 (Uhrzeit 16:47)
Produktbeschreibung	Kräuterkäse 30% Fett i. Tr., foliengereift, 2x ca. 25 Scheiben, 10 x 10 cm à 20g, gefächert, 6 x 1kg Doppelkammer
Verkehrsbezeichnung	Schnittkäse
Zolltarifnummer	04069089
Herkunftsland / Region	Deutschland / Schleswig-Holstein
Zutaten (LMIV)	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, Käsereikulturen, Kräutermischung (0,5%), Paprika-Mischung (0,1%), mikrobielles Lab
Laktosefrei (< 0,1 g / 100 g)	☒ ja ☐ nein
Reifezeit	Mindestens vier Wochen
Rinde zum Verzehr geeignet	☐ ja ☐ nein ☒ rindenlos ☐ n.a.
Verpackungsmaterial	Primärverpackung: Mehrlagige Folie aus Kunststoff, Sekundärverpackung: Karton
Schutzatmosphäre	☒ ja 2/3 N, 1/3 CO2 ☐ nein
MHD ab Produktion	Lt. Etikett
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung	56 Tage
Lagertemperatur	+4 bis +8 °C

Maße des Produktes	Einheit	Karton	Palette
Länge x Breite x Höhe (mm) ca.	380x279x27	395x285x140/ 395x285x155	1.200x800x980/ 1.200x800x1.085
Höhe inkl. Palette (mm) ca.	-	-	1.130/ 1.235
Gewicht (g)	1.000	6.000	336.000
Egalisiert	☒ ja ☐ nein	☒ ja ☐ nein	-

Logistische Daten	netto	brutto	Anzahl	
Kilogramm / Einheit (ca.)	1,0	1,046	Einheiten / Karton	6
Kilogramm / Karton (ca.)	6,0	6,5	Kartons / Lage	8
Kilogramm / Lage (ca.)	48,0	52,0	Lagen / Palette	7
Kilogramm / Palette (ca.)	336,0	386,0 inkl. Pal.	Kartons / Palette	56

Sensorik	
Aussehen - Äußeres	Rindenlos, glatt, nicht gerissen, Kräuter sichtbar
Aussehen - Inneres	Elfenbeinfarbig bis hellgelb, geschlossener Teig mit geringfügiger Schlitzkornlochung, Kräuter gleichmäßig verteilt
Konsistenz	Teig geschmeidig, nicht kurz oder bröckelig
Geruch	Mild, leicht säuerlich, rein, nach Kräutern
Geschmack	Mild aromatisch, leicht säuerlich, rein, nach Kräutern

Produktspezifikation
547022 Kräuterkäse 30% Fett i. Tr.,
Scheibenware



Chemisch-physikalische Parameter	Einheit	Min.	Soll	Max.
Fett	%	15,0	-	19,0
Trockenmasse	%	49,0	-	-
Fett i. Tr.	%	30,0	-	39,9
Wff	%	54,0	-	63,0
Salz	%	1,2	1,5	1,8

Mikrobiologische Parameter	Max.	Einheit	Methode
E. coli	100	KbE/g	TBX-Agar, Koloniezählverfahren
St. aureus	100	KbE/g	LFGB § 64 00.00-55
Listeria monocytogenes	negativ	KbE/25g	LFGB § 64 00.00-32
Salmonellen	negativ	KbE/25g	LFGB § 64 00.00-20
Hefen / Schimmel	500	KbE/g	YGC-Agar, Koloniezählverfahren
Enterobacteriaceae	10.000	KbE/g	VRBD-Agar, Koloniezählverfahren
Anaerobe Sporenbildner	100	KbE/g	RCM-Agar, MPN-Methode

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1113 kJ / 265 kcal
Fett	17,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	12,0 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
- davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	28,0 g
Salz	1,5 g

Allergene	Im Produkt enthalten		
	nein	ja	wenn ja, Beschreibung
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐	☒	Milcheiweiß, Laktose < 0,1 g / 100 g
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Schwefeldioxid und Sulfite	☒	☐	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	

Produktspezifikation
547022 Kräuterkäse 30% Fett i. Tr.,
Scheibenware



GVO Erklärung

Dieses Produkt ist weder mit gentechnischen Verfahren hergestellt, noch enthält es gentechnisch veränderte Mikroorganismen oder andere kennzeichnungspflichtige Zutaten gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003.

Hygiene und Lebensmittelsicherheit

Die Produkte entsprechen den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts (VO (EG) 178/2002, VO (EG) 852/2004 und VO (EG) 882/2004) sowie anzuwendender EU-Verordnungen in den jeweils gültigen Fassungen.

Freigabe Meierei Barmstedt eG

Datum: 01.05.23

Unterschriften: