

LOGISTISCHE DATEN

PRODUKT		
- Produktbezeichnung	RAC 800G TR PRD ERMITAGE	
- EAN Stück	3 25055 001423 2	
- EAN Gewicht		
- EAN Gebinde	5 3 25055001423 7	
- Art. Nr	001423.106	
- Käsegruppe	Schnittkäse	
- Lager Temperatur	maximal 8°C	
- Restlaufzeit bei Empfang Lager	40 Tage	
EINHEIT		
- Masse :	Länge / Durchmesser	270 mm
	Breite	180 mm
	Höhe	40 mm
- Nettogewicht	0,800 kg	
- Gewicht Verpackung	0,015 kg	
- Bruttogewicht	0,815 kg	
KARTON		
- Masse :	Länge	420 mm
	Breite	270 mm
	Höhe	150 mm
- Nettogewicht	4,800 kg	
- Gewicht Karton	0,300 kg	
- Bruttogewicht Karton	5,190 kg	
- Anzahl Einheiten / Karton	6	
PALETTE		
- Masse :	Länge	1200 mm
	Breite	800 mm
	Höhe	1500 mm
- Bruttogewicht	306 kg	
- Anzahl Kartons / Lage	6	
- Anzahl Lagen / Palette	9	
- Anzahl Kartons / Palette	54	
- Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	324	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
RACLETTE AU LAIT PASTEURISÉ SANS COLORANT**I. Description**

Rohstoff und Herstellungsgebiet : Kuhmilch aus unserem Gebiet

Produkt hergestellt in der Franche Comté Milch aus Frankreich

Schnittkäse

Produktverbrauch : In diesem Zustand; zu kaltem oder warmem Verzehr.

Verbraucherart : Dieses Produkt ist nicht für Personen mit einer Milcheiweißallergie oder Laktoseintoleranz geeignet. Dieses Produkt ist für Vegetarier geeignet.

II. Herstellung

Herstellung aus : pasteurisierter Milch

Herstellung	Milchempfang	CCP
	Pasteurisierung der Milch	CCP
	Milchvorbereitung mit Milchsäurebakterien	
	Käsebruch	
	Füllen des Käsebruchs in die Käseform	
	Austropfen	
	Salzen	
	Verfeinerung im Keller	
	Kalttransfer +/- extern möglich	
	Weitere Veredelung	
	Verpackung	CCP

III. Physiko-chemischen Daten

Trockenextract : 53% minimum

Fett/Trocken : 45% minimum

Feuchtigkeit im Nicht - Trocken 54% minimum

Feuchtigkeit: 47% maximum

IV. Mikrobiologische Daten**Sicherheitskriterien**

Listeria monocytogenes : Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium

Salmonellen : Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium

Enterotoxine (Such wenn Nicht nachweisbar in 25g *rechtliches Kriterium

Staph>10⁵) :**Hygieneskriterien**

Staphylocoque à coagulase

positive : m=100, M=1000 *rechtliches Kriterium

Escherichia coli : m=100, M=1000

**V. Zutaten**

- entrahmte **MILCH**
- **Milcheiweiss**
- **Milchfett (Milch)**
- Salz
- Käse-reikulturen (enthalten **Milch**)
- Lab austauschstoff
- Konservierungsstoffe : natamycine (E235)

Wir nutzen keine GVO, um unsere Käse herzustellen und das Produkt ist keiner Ionisation ausgesetzt
Allergene : Milch und Milcherzeugnisse

VI. Durchschnittsanalyse für 100g

	Pour 100g				pour 100g				% Apports quotidiens de référence *		
Energie	1495	KJ	+/-	374	KJ	1495	KJ	+/-	374	KJ	18 %
	360	kcal	+/-	90	kcal	360	kcal	+/-	90	kcal	18 %
Fett	28	g	+/-	5,6	g	28	g	+/-	5,6	g	40 %
Davon gesättigte Fettsäuren	18	g	+/-	3,6	g	18	g	+/-	3,6	g	90 %
Kohlenhydrate	1,0	g	+/-	1,0	g	1,0	g	+/-	1,0	g	<1 %
Davon Zucker	1,0	g	+/-	1,0	g	1,0	g	+/-	1,0	g	1 %
Eiweiss	26,0	g	+/-	5,2	g	26,0	g	+/-	5,2	g	52 %
Salz	1,50	g	+/-	0,5	g	1,5	g	+/-	0,5	g	25 %
Calcium	664	mg	+/-	299	mg	664	mg	+/-	299	mg	83 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

VII Haltbarmachung und Tracabilität

Nach Öffnen innerhalb von 3 Tage verzehren

Herstellung/Verpackungskode wird vom MHD und Lot Nummer angezeigt

Lagerungsbedingungen, Vertrieb und Konservierung des Produktes: vom MHD angegeben, in einer maximalen 8 Grad Temperatur.

Verpackungsstandort EEC Nummer: FR 25 531 001 UE (Standort IFS und BRC zertifiziert)

Zollnomenklatur Nummer: 04 06 90 79

VIII Produktverpackungsweise

Produit vendu dans des films/barquettes plastiques sous atmosphère protectrice

IX. Referenz:

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

Règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

	FONCTION	NOM	DATE/VISA
rédacteur	Chargée Relations Clients	Marine FREIFER	
vérificateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	
approbateur	Responsable Qualité Groupe	Virginie GRANDVALLET	