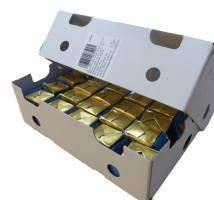


Art-Nr. 0599 KT AH Brie Port 45proz ca.25gx ca.50 DE EN	
Artikelbezeichnung	Alpenhain Brie-Snack Portion ca. 50 x ca. 25g, 45% F.i.Tr., gekühlt DE AT EN
Produktbeschreibung	Cremige Brie-Ecken aus frischer Alpenmilch in der praktischen 25g Portionsgröße. Der Alpenhain Alpenmilch Brie Snack ist laktosefrei, Halal-zertifiziert und bereichert jedes Buffet in der Gemeinschaftsverpflegung.
Restlaufzeit bei Anlieferung (inkl. Anliefertag bzw. Abholtag)	21 Tage
Intrastat Waren-Nr.	04069084
Genußtauglichkeits-Kez.	DE BY 13062 EG
Sprachen	DE,EN
Herkunftsland	DE
Zusätzliche Spezifikationen	Ohne Gentechnik geeignet für Halal Vegetarisch
Verpackungsebenen	
Stück	1
Abmessungen	L(T) 5,5 cm x B 3,4 cm x H 2,4 cm
Gewicht	netto 0,025 kg / brutto 0,026 kg
Barcode	4003751005993
Karton = Bestelleinheit	50 Stück
Abmessungen	L(T) 23,7 cm x B 15,4 cm x H 7,6 cm
Gewicht	netto 1,25 kg / brutto 1,43 kg
Barcode	4003751085995
Palette	180 Karton (9000 Stück)
Palettenhöhe	ca. 91 cm
Gewicht	netto 225 kg / brutto 257,4 kg
Lagen pro Palette	10 Lagen à 18 Karton
Stück-EAN nicht angebracht	





Wir machen mehr aus Käse.

Art-Nr. 0599

Produktspezifikation

KT AH Brie Port 45proz ca.25gx ca.50 DE EN

Druckdatum:
19.02.2026
Seite 1 von 1
0/200

Verkehrsbezeichnung

Brie, Vollfettstufe

Zutatenliste

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100g

Nährwertangaben für 100g

Energie [kJ]	1191
Energie [kcal]	287
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,9 g

Lagerbedingungen <= +8°C

Sensorische Anforderungen

Außen	gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt
Innen	weißer bis rahmgelber Käseteig, keine Löcher, außer einigen Bruchlöchern
Konsistenz	geschmeidiger Teig, cremig
Geruch/Geschmack	mild aromatisch
Sonstiges	Schnittflächen z. T. ohne Schimmel

Mikrobiologische Anforderungen

Enterobacteriaceae*	Rebecca Agar/ 24h/ 37°C	<= 1*10 ⁵ / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB (L00.00-20)	neg. / 25 g
Koagulase pos. Staphylococci	§ 64 LFGB (L00.00-55)	<= 1*10 ³ / g
E - Coli	§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]	<= 1*10 ³ / g

*Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceaeen enthalten

Chemische Anforderungen

Trockenmasse	IR-Spektroskopie	46,5 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	23,0 ± 2,5 %
Fett i.Tr.	Berechnung	47,0 ± 2,0 %
Wff	Berechnung	67,5 ± 2,5 %
Kochsalz	Potentiometer	1,9 ± 0,25 %
Eiweiß	N x 6,38	20,0 ± 2,5 %

Physikalische Anforderungen

pH-Wert	20°C	5,40 ± 0,25
---------	------	-------------

Rückstandsanalytik

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. in ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengenVO, RückstandshöchstmengenVO, MykotoxinhöchstmengenVO, sowie die Bestimmungen der Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln)

GVO-Status Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

Mitgeltendes Dokument Artikelpass

Herstellererklärung

Der Hersteller/Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller/Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.