

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 21 vom: 09.02.2026	Seite 1 von 5
Art.-Nr.:	0110	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 20% 12x48x20g-Becher VLOG (ohne Gentechnik) Medium fat soft cheese nature 20%	

Produkttyp	Friskäsezubereitung 20% Fett i.Tr. Im Milchanteil, wärmebehandelt / Medium fat soft cheese, heat-treated
Zollwarentarifnummer	04061050

Qualitätsbeschreibung	Aus deutschem Speisequark und Butter hergestellt. Das Produkt ist für die vegetarische Ernährung geeignet.
-----------------------	--

Sensorische Merkmale:	Geschmack	mild arteigen Speisequark / mild, typical for curd cheese
	Farbe	weiß / white
	Struktur	glatt, leicht rauh, Speisequark typisch /smooth, lighten rough, typical for curd cheese

Spezifikationskonforme Fehler:	
--------------------------------	--

Artikelpaß	EAN	Anzahl	Füllmenge		Maße (LxBxH)
			Netto	Brutto	
Stück:	keine VE		,020 kg	,022 kg	043x056x017
Karton:	4047800001307	Stück pro Karton: 48	,960 kg	1,137 kg	252x222x038
Umkarton:	4047800001406	Karton/Umkarton: 12	11,520 kg	13,885 kg	514x232x233
Palette:	4047800001505	Umkarton/Palette: 24	276,480 kg	356,240 kg	
	Umkarton pro Lage: 6, Lagen pro Palette: 4				

Verpackung:	PS-Portionschale mit 20g, Frische versiegelt mit Alu-Platine; Verkaufseinheit= 1 Umkarton à 12 Kartons mit jeweils 48 Portionen	Lagerbedingungen: 2 - 8°C
		Mindesthaltbarkeit: 180 Tage
Chargenkennzeichnung:	ddd-pp (Tag-Palette)	Restlaufzeit: 120 Tage

Zutaten:	DE: SPEISEQUARK, Wasser, BUTTER, MOLKENERZEUGNIS, Speisesalz, Verdickungsmittel (E407, E410). GB: CURD CHEESE, water, BUTTER, WHEY product, salt, thickener (E407, E410).
----------	--

Allergenhinweis	enthält MILCH / LAKTOSE - contains milk/ lactose
-----------------	--

Zubereitungshinweise	als Brotaufstrich/ parfait
----------------------	----------------------------

Bemerkungen	Wir behalten uns eine Änderung der Spezifikation unter gleichzeitiger Information unserer Kunden vor. Das Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltendem Rechtsbestimmungen.
-------------	--

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 21 vom: 09.02.2026	Seite 2 von 5
Art.-Nr.:	0110	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 20% 12x48x20g-Becher VLOG (ohne Gentechnik) Medium fat soft cheese nature 20%	

Standard-Analysen

Analyse	Methode	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	ASU 00.00-88	< 1000 KBE / g
Schimmel:	ASU 01.00-37	< 100 KBE / g
Hefen:	ASU 01.00-37	< 100 KBE / g
Enterobacteriaceae:	ASU 00.00-133/2	< 10 KBE / g
E-Coli:	ASU 00.00-132/2	< 10 KBE / g
Staph. Aureus:	ASU 00.00-55	negativ

Bemerkungen:	Werte können saisonal bedingt schwanken
--------------	---

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,7	4,9	5,1	-	ASU L 06.00-2
Trockenmasse	27,0	28,0	30,0	%	ASU L 03.00-9; altern. NIR
Fett i. Tr.	19,5	20,0	22,0	%	berechnet
Fett absolut	5,3	5,6	6,6	%	ISO 3433; alternativ NIR
Wasser in fettfreier Käsemasse		76,3		%	berechnet
Fettfreie Trockenmasse		22,4		%	berechnet
Kochsalz	0,6	1,0	1,4	%	-
Natrium	0,3	0,4	0,6	%	-

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 21 vom: 09.02.2026	Seite 3 von 5
Art.-Nr.:	0110	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 20% 12x48x20g-Becher VLOG (ohne Gentechnik) Medium fat soft cheese nature 20%	

Nährwertanalyse	Werte pro Portion
-----------------	-------------------

ENERGIEGEHALT pro 100g:	597 kJ/143 kcal
Broteinheiten/100g:	0,6 Be

Hauptbestandteile in 100g eßbarem Anteil (Angaben nach LMIV in Großbuchstaben):

Wasser:	72,0 g
Eiweiß:	12,3 g
Fett:	7,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	1,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	7,0 g
davon Zucker:	4,0 g
organische Säuren:	0,7 g
Salz:	0,7 g
SALZ NACH LMIV (NA * 2,5):	1,0 g
davon Natrium:	0,4 g

Größe einer Portion:

Allergene			
ositio	Allergen	Produkt enthält	Wenn ja, Zutat benennen
1	Glutenhaltiges Getreide oder -erzeugnisse	Nein	
2	Krebstiere oder -erzeugnisse	Nein	
3	Ei oder Eiprodukte	Nein	
4	Fisch oder Fischprodukte	Nein	
5	Erdnüsse oder -erzeugnisse	Nein	
6	Soya oder Soyaprodukte	Nein	
7	Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose)	Ja	Speisequark, Butter
8	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte	Nein	
9	Sesamsamen oder -erzeugnisse	Nein	

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 21 vom: 09.02.2026	Seite 4 von 5
Art.-Nr.:	0110	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 20% 12x48x20g-Becher VLOG (ohne Gentechnik) Medium fat soft cheese nature 20%	

10	Sulfite	Nein	
11	Sellerie oder Sellerieprodukte	Nein	
12	Senf oder Senferzeugnisse	Nein	
13	Weichtiere und Produkte daraus	Nein	
14	Lupine und Produkte daraus	Nein	

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der uns vorliegenden Angaben der Vorlieferanten. Sie beschränken sich auf die nach geltendem EU-Recht zu deklarierenden Allergene. Wir haben auf Basis des HACCP Systems umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit den in unserem Betrieb vorhandenen Allergenen der aktuell gültigen EU-Liste ergriffen. a)

Beschreibung	Abbildung

GMO

--

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 21 vom: 09.02.2026	Seite 5 von 5
Art.-Nr.:	0110	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 20% 12x48x20g-Becher VLOG (ohne Gentechnik) Medium fat soft cheese nature 20%	

0 GMO-Erklärung

Wir sind ein reiner Veredelungsbetrieb und verarbeiten nur fertigen Käse bzw. Sauermilch- und Speisequark, den wir überwiegend aus Deutschland beziehen. Von unseren Lieferanten haben wir eine Bestätigung hinsichtlich der GMO-Freiheit der an uns gelieferten Produkte vorliegen, sodass wir davon ausgehen können, dass unsere Produkte gem. den Verordnungen

(EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
sowie

(EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln

nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Da aber die indirekte Bearbeitung verschiedenster Rohstoffe mit gentechnologischen Methoden inzwischen weit verbreitet ist, können wir nicht garantieren, dass unsere Produkte vor allem auf Rohstoffebene grundsätzlich niemals Kontakt mit gentechnisch veränderten Materialien hatten.

Dies können in der Regel auch unsere Vorlieferanten nicht mehr zusichern.