

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 1 von 4
Art.-Nr.:	0114	
Art.-Name:	Rahmfrisch Doppelrahm Natur 12x48x20g Double fat cream cheese nature	

Produkttyp	Friskäse Doppelrahmstufe, wärmebehandelt / Double fat cream cheese, heat treated.
Zollwarentarifnummer	04061050

Qualitätsbeschreibung	Hergestellt aus Magermilch und Sahne // Made out of skimmed milk and cream.				
Sensorische Merkmale:	Geschmack	Frisch, neutral, arteigen Frischkäse // fresh, neutral, typical cream cheese.			
	Farbe	weißlich, arteigen Frischkäse // whitish, typical cream cheese			
	Struktur	einheitlich glatt, homogen, streichfest // uniform smooth, homogeneously, spreadable.			
Spezifikationskonforme Fehler:	Ein leichter Wasserabsatz während der Lagerung ist ein Qualitätsmerkmal. // A slight amount of water during storage is a quality feature.				
Artikelpaß	EAN	Anzahl	Füllmenge		Maße (LxBxH)
	Stück:	keine Ve	Netto	Brutto	
			,020 kg	,022 kg	043x056x017
	Karton:	4047800001048	Stück pro Karton: 48	,960 kg	1,137 kg
					252x222x038
Umkarton:	4047800001147	Karton/Umkarton: 12	11,520 kg	13,885 kg	514x232x233
Palette:	4047800001246	Umkarton/Palette: 24	276,480 kg	356,240 kg	
	Umkarton pro Lage: 6, Lagen pro Palette: 4				
Verpackung:	20g PS-Portionen,versiegelt mit Alu-Platine; VKEH= 1 Umkarton à 12 Kartons mit je 48 Portionen//20g servings, sealed with aluminum plate; Sales unit=1 outer box of 12boxes of 48 portions each ddd-pp (Tag-Palette)		Lagerbedingungen: 2 - 8°C		
Mindesthaltbarkeit: 180 Tage					
Restlaufzeit: 120 Tage					
Chargenkennzeichnung:					
Zutaten:	FRISCHKÄSE*, Salz // Cream Cheese, salt. *nicht zu deklarierende Unterzutaten nach Art. 19 LMIV im Frischkäse: pasteurisierte Kesselmilch, Milchsäurekulturen. // sub-ingredients not to be declared according to Art. 19 LMIV in cream cheese: pasteurized boiler milk, lactic acid cultures.				
Allergenhinweis	enthält MILCH / LAKTOSE // contains MILK/LACTOSE.				
Zubereitungshinweise	Als Brotaufstrich/ parfait // as a spread/parfait				
Bemerkungen	We reserve the right to change the specification while informing our customers. This product complies to the German- and European food legislation.				

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 2 von 4
Art.-Nr.:	0114	
Art.-Name:	Rahmfrisch Doppelrahm Natur 12x48x20g Double fat cream cheese nature	

Standard-Analysen

Analyse	Methode	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	ASU 00.00-88	< 10000 KBE / g
Schimmel:	ASU 01.00-37	< 2000 KBE / g
Hefen:	ASU 01.00-37	< 2000 KBE / g
Enterobacteriaceae:	ASU 00.00-133/2	< 100 KBE / g
E-Coli:	ASU 00.00-132/2	< 10 KBE / g
Staphylokokken (koagulase-positiv)	ASU 00.00-55	<100 KbE/g
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-32	<100 KbE/g
Salmonellen	ASU L 00.00-20	neg/25g

Bemerkungen: Werte können saisonal bedingt schwanken

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,5	4,8	5,0	-	ASU L 06.00-2
Trockenmasse	31,0	33,0	36,0	%	ASU L 03.00-9; altern. NIR
Fett i. Tr.	60,0	70,0	72,0	%	berechnet
Fett absolut	18,6	23,1	25,9	%	ISO 3433; alternativ NIR
Wasser in fettfreier Käsemasse		87,1		%	berechnet
Fettfreie Trockenmasse		9,9		%	berechnet
Kochsalz	0,3	1,0	1,0	%	-
Natrium	0,1	0,4	0,4	%	-

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 3 von 4
Art.-Nr.:	0114	
Art.-Name:	Rahmfrisch Doppelrahm Natur 12x48x20g Double fat cream cheese nature	

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

ENERGIEGEHALT pro 100g:	982 kJ / 238 kCal
Broteinheiten/100g:	0,2 Be

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

Wasser:	67,0 g
Eiweiß:	7,0 g
Fett:	22,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,7 g
Kohlenhydrate:	2,6 g
davon Zucker:	2,6 g
davon Ethylalkohol:	0,0 g
organische Säuren:	0,4 g
Salz:	0,6 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	Friskkäse, cream cheese
8	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte	Nein	
9	Sesamsamen oder -erzeugnisse	Nein	
10	Sulfite	Nein	

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 4 von 4
Art.-Nr.:	0114	
Art.-Name:	Rahmfrisch Doppelrahm Natur 12x48x20g Double fat cream cheese nature	

11	Sellerie oder Selleriepordukte	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)

GMO

0 GMO-Erklärung	Keine Kennzeichnungspflicht gem. den Verordnungen: (EG) Nr. 1829/2003I und (EG) Nr. 1830/2003 / No labeling requirement according to the regulations: (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003
-----------------	--