

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 1 von 5
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g Cream cheese nature 50%	

Produkttyp	Friskäsezubereitung 50% Fett i.Tr. Im Milchanteil, wärmebehandelt/cream cheese preparation, 50% fat in dry matter, heat-treated
Zollwarentarifnummer	04061050

Qualitätsbeschreibung	Aus deutschem Magerquark, Markenbutter und Salz/ From German quark and butter. Dieser Artikel ist für Großverbrucher bestimmt.		
-----------------------	---	--	--

Sensorische Merkmale:	Geschmack	arteigen Speisequark, frisch, neutral/ fresh, typical quark, neutral		
	Farbe	weiß/ white		
	Struktur	streichfähig, homogen/ spreadable, homgeneous		

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

Artikelpaß	EAN	Anzahl	Füllmenge		Maße (LxBxH)
			Netto	Brutto	
Stück:	keine VE		,020 kg	,022 kg	043x056x017
Karton:	4047800003295	Stück pro Karton: 48	,960 kg	1,118 kg	252x222x038
Umkarton:	4047800003196	Karton/Umkarton: 12	11,520 kg	13,652 kg	514x232x233
Palette:	4047800003394	Umkarton/Palette: 24	276,480 kg	350,653 kg	
	Umkarton pro Lage: 6, Lagen pro Palette: 4				

Verpackung:	20g-Portion, Frische versiegelt mit PP-Platine; Verkaufseinheit: 1 Umkarton à 12 Kartons mit 48 Portionen/ Cups of 20g, freshly sealed with PP-lid; selling unit: 1 covering box with 12 cartons ddd-pp (Tag-Palette)	Lagerbedingungen: 2 - 8°C		
		Mindesthaltbarkeit: 180 Tage		
		Restlaufzeit: 120 Tage		

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

Allergenhinweis	enthält MILCH / LAKTOSE.
-----------------	--------------------------

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: 18 vom: 28.01.2026	Seite 2 von 5
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g Cream cheese nature 50%	

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
Staphylokokken (koagulase-positiv)	ASU 00.00-55	<100 KbE/g
Salmonellen	ASU L 00.00-20	neg/25g
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-32	<100 KbE/g

Bemerkungen: Werte können saisonal bedingt schwanken

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,8	4,9	5,0	-	ASU L 06.00-2
Trockenmasse	31,0	33,0	35,0	%	ASU L 03.00-9; altern. NIR
Fett i. Tr.	49,5	50,0	53,0	%	berechnet
Fett absolut	15,3	16,5	18,6	%	ISO 3433; alternativ NIR
Wasser in fettfreier Käsemasse		80,2		%	berechnet
Fettfreie Trockenmasse		16,5		%	berechnet
Kochsalz	0,4	0,8	1,1	%	-
Natrium	0,2	0,3	0,5	%	-

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 3 von 5
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g Cream cheese nature 50%	

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

ENERGIEGEHALT pro 100g:	863 kJ/208 kcal
Broteinheiten/100g:	0,4 Be

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

Wasser:	67,0 g
Eiweiß:	9,6 g
Fett:	16,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	10,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	4,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,5 g
davon Cholesterin:	0,030 g
Kohlenhydrate:	4,7 g
davon Zucker:	4,1 g
organische Säuren:	0,7 g
Salz:	0,7 g
SALZ NACH LMIV (NA * 2,5):	0,8 g
davon Natrium:	0,3 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 Sojaprodukte	Nein	
7	Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose)	Ja	Speisequark, Butter
8	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte	Nein	

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 4 von 5
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g Cream cheese nature 50%	

9	Sesamsamen oder -erzeugnisse	Nein	
10	Sulfite	Nein	
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)

Beschreibung	Abbildung
	
Etelser Käsewerk GmbH Delmenhorster Str. 22, D-28816 Stuhr Telefon +421/478678-0 Telefax +421/478678-555 Druckdatum 09. Feb. 26	

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 18 vom: 28.01.2026	Seite 5 von 5
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g Cream cheese nature 50%	



GMO

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.