

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung/ product description

Artikelnummer/ item number	1201
Produktbezeichnung product description	Edamer 40% 10 x 1 kg, geraspelt Edam 40%, grated
Verkehrsbezeichnung legal description	Edamer 40% Fett i.Tr., geraspelt Edam 40% fat i. d. m. grated
Käsegruppe cheese type	Schnittkäse semi hard cheese
Produktformat product dimensions	geraspelt ca. 6mm grated approx.

2. Herstellerinformation/ producer information

Zulassungsnummer/ health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer/ organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24- Stunden/ 24h hotline	+49 (0) 8065/ 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung/ declaration producer

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO ist
- das Produkt nicht der VO (EG) Nr. 258 / 97 unterliegt (Novel Food)
- das Produkt die Anforderungen der EU zu Rückständen und Kontaminanten erfüllt
- das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde
- das Verpackungsmaterial den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935 / 2004 entspricht

Frischpack herewith declares that

- the goods delivered comply with valid legal requirements of the European Union and Germany concerning food
- The products require no declaration concerning the Regulations (EC) No. 1829 / 2003 and 1830 / 2003
- The product is not subject to the Regulation (EC) No. 258 / 97 (Novel Food)
- The product meets the requirements for residues and contaminant of EU
- The product is not treated with ionizing radiation
- The packaging material complies with the Regulation (EC) No. 1935 / 2004

4. Zertifiziert nach/ Certification

International Food Standard (IFS) seit März 2004/ since March 2004

British Retail Consortium (BRC) seit Februar 2007/ since February 2007

Bio Zertifikat seit August 2001/ since August 2001

DIN EN ISO 14001 seit Mai 2014 / since May 2014

DIN EN ISO 50001 seit Mai 2014 / since May 2014

BS OHSAS 18001:2007 seit Juni 2017 / since June 2017

1201 11. Änderung gültig ab: 18.01.2018 von: Anja Kubuschok / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

5. Rückverfolgbarkeit/ traceability

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178 / 2002 ist installiert und wird gewährleistet durch Produktionscode und / oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability according to Regulation (EC) No. 178 / 2002 is installed and ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

6. Verpackung/ packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt/ content	1000 g
Art der Verpackung/ type of packaging	Verbundfolie/ composit film
Schutzatmosphäre/ protective atmosphere	Kohlendioxid/ carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff/ nitrogen (N ₂)
Material/ material	OPA/PE

Umverpackung/ secondary packaging

Inhalt/ content	10 x 1000g je Karton/ box
Material/ material	Karton/ cardboard
<u>Transporteinheit/ transport unit</u>	
Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde/ trading unit	8 je Lage/ per layer
Lagen/ layer	5 je Palette/ pallet

7. Handhabung/ handling

Transport und Lagerbedingungen/ Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj)/ best before (dd.mm.yy)	90 Tage/ days
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage/ days

8. Inhaltsstoffe/ ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Edamer 40% Fett i.Tr., Trennmittel: Kartoffelstärke.

Edam 40% fat i. d. m., anti-caking agent: potato starch.

Zusammensetzung/ composition

Pasteurisierte Kuh**milch**, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Trennmittel: Kartoffelstärke.

Pasteurized Cow's **milk**, salt, starter, microbial rennet, anti-caking agent: potato starch.

1201 11. Änderung gültig ab: 18.01.2018 von: Anja Kubuschok / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

9. Chemische-Physikalische Anforderungen/ chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode/ method
Wasser/ water		47%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse/ dry matter	53%		VDLUFA C 35.3
Fett/ fat	21%		VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	39%	46%	berechnet/ calculated
wff/ moisture on fat free cheese	54%	63%	berechnet/ calculated
Salz/ salt	1,5%	2,5%	VDLUFA C 10.6.2
pH-Wert/ pH-value	5,0	5,6	VDLUFA C 8.2

10. Mikrobiologische Anforderungen/ microbiological requirements

Parameter	Richtwert/ guidance level	Grenzwert/ limit	Bestimmungsmethode/ method
Hefen/ yeast	< 1 x 10 ⁵ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel/ mould	< 1 x 10 ³ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE/g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10 ³ KbE/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25g	ISO 11290-1
Salmonellen/ salmonellae		n.n. in 25g	ISO 6579

11. Sensorik/ sensory

Aussehen/ appearance	regelmäßig gerieben, nicht klumpig regular grated not lumpy
Farbe/ colour	hellgelb bis gelb, matt/ yellow to bright yellow, matt
Konsistenz/ texture	geschmeidiger Teig, schnittfest/ smooth paste sliceable
Geruch/ aroma	mild und rein/ mild and pure
Geschmack/ flavour	mild und rein/ mild and pure

12. Allergene/ allergens

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Milk and products thereof (including lactose)

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte)/ nutritional values

Energie/ energy	1297/312	kJ/kcal
Fett ¹ / fat ¹	23	g
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates	14	g
Kohlenhydrate/ carbohydrates	1,7	g
davon Zucker ² / of which sugar ²	<0,1	g
Eiweiß/ protein	26	g
Salz/ salt	1,8	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum/ fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

² Lactosefrei bei einem Zuckergehalt von <0,1g/ lactose free if sugar content <0,1g

14. Ernährungsformen / diets

Das Produkt ist glutenfrei. Es ist weiter geeignet für / The product is gluten free. It is suitable for:

Ovo – Lacto Vegetarier	ja	yes
Vegan	nein	no
Kosher	nein	no
Halal	ja	yes

Die vorliegende Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Sie ersetzt alle vorherigen Versionen.

This specification was issued electronically and is valid without signature. It replaces all previous versions.