

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	1305
Produktbezeichnung product description	Spätzlekäse 45% 10x1kg gerieben cheese 45 %, grated
Verkehrsbezeichnung legal description	geriebene Käsemischung hergestellt aus Emmentaler und Bergkäse, insgesamt 45 % Fett i. Tr. Grated cheese blend made of Emmentaler and Bergkäse, 45 % fat i. d. m. total
Käsegruppe cheese type	Hartkäse hard cheese
Produktformat product dimensions	gerieben, ca. 2-3 mm grated, approx.
Art der Milcherhitzung	Pasteurisierung / keine Erhitzung

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. Herstellereklärung / 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 Featured Standard (IFS) seit März 2004 / since March 2004

International Featured Standard (IFS) Broker seit Juli 2019 / since July 2019

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 Mai 2017 / since May 2017

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 / composite film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff / nitrogen (N ₂)
Material / material	Folie: PET/PE / film: PET/PE transparent

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	10 x 1000 g je Karton / box
Material / material	Karton / cardboard

Transporteinheit / transport unit

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
Mindesthaltbarkeit / best before	90 Tage / days
Angabe in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage / days

17. Änderung gültig ab: 17.09.2019 von: Judith Schwab / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

8. Zutaten / ingredients

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

53 % **Emmentaler** 45 % Fett i. Tr., 45 % **Bergkäse** 45 % Fett i. Tr., Trennmittel: Kartoffelstärke.

53 % **Emmental** 45 % fat i. d. m., 45 % **Bergkäse** 45 % fat i. d. m., anti-caking agent: potato starch.

Mit Rohmilch hergestellt.

Made with raw milk.

Zusammensetzung / composition

Kuhmilch (z.T. aus **Rohmilch**), Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles/tierisches Lab,

Trennmittel: Kartoffelstärke.

Cow's **milk** (partly raw **milk**), salt, starters, microbial/animal rennet, anti-caking agent: potato starch.

Ursprung / Origin:

Der Käse stammt aus: AT, DE

The raw material for the product is produced in:

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water		40%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse / dry matter	60%		VDLUFA C 35.3
Fett / fat	27%		VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	45%	49,9%	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	-	56%	Berechnet / calculated
Salz / salt	0,4%	1,7%	VDLUFA C 10.6.2
pH-Wert / pH-value	5,1	5,8	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 25 g	ISO 11290-1
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g	ISO 6579

17. Änderung gültig ab: 17.09.2019 von: Judith Schwab / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	rindenlos, glatte Oberfläche Rindless, smooth surface
Farbe / colour	mattgelb / pale yellow
Konsistenz / texture	regelmäßig gerieben, nicht klumpig / regular grated, not lumpy
Geruch / aroma	mild aromatisch, nusskernartig / mild aromatic, nutty
Geschmack / flavour	mild aromatisch, nusskernartig / mild aromatic, nutty

12. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169 / 2011 / allergens according to Regulation (EU) No. 1169 / 2011:

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Milk and products thereof (including lactose)

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

Energie / energy	1665 / 398	kJ /kcal
Fett / fat	31	g
davon gesättigte Fettsäuren ¹ / of which saturates ¹	21	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	1,7	g
davon Zucker ² / of which sugar ²	<0,1	g
Eiweiß / protein	28	g
Salz / salt	1,0	g

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

² Lactosefrei bei einem Laktosegehalt von <0,1g / lactose free if lactose 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	nein	no
Vegan	nein	no
Kosher	nein	no
Halal	nein	no

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.