

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

| | |
|--|--|
| Artikelnummer / item number | 909 |
| Produktbezeichnung product description | Bergjausen-Käse 50% 6x1kg gef. Scheiben Mountain Break cheese 50%, slices |
| Verkehrsbezeichnung legal description | Hartkäse 50 % Fett i. Tr. Hard cheese 50 % fat i. d. m. |
| Käsegruppe cheese type | Hartkäse Hard cheese |
| Produktformat product dimensions | Scheiben, ca. 10x10 cm Slices, approx. 10x10 cm |
| Art der Milcherhitzung Type of milk heating | Pasteurisierung Pasteurization |

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 Featured 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 Mai 2017 / since May 2017

14. Änderung gültig ab: 08.04.2019 von: Judith Schwab / 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 | Schale mit Oberfolie / tray with top film |
| Schutzatmosphäre / protective atmosphere | Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff / nitrogen (N ₂) |
| Material / material | Schale: APET/PE / tray Oberfolie: OPA/PE / top film Bedruckte Oberfolie / printed top film |

Umverpackung / secondary packaging

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Inhalt / content | 6 x 1000 g je Karton / box |
| Material / material | Karton / cardboard |

Transporteinheit / transport unit

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| Palettentyp/ pallet type | Europalette / Euro-pallet |
| Gebinde / trading unit | 9 je Lage / per layer |
| Lagen / layer | 7 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 |

8. Zutaten / ingredients

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

Nicht deklarationspflichtig.

Not to declare.

Zusammensetzung / composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz Reifungskulturen, mikrobieller Labaustauschstoff.

Pasteurized cow's milk, salt, starters, microbial rennet substitute.

Ursprung (Stand: 04/2019) / Origin (state: 04/2019):

Der Käse stammt aus: AT

The raw material for the product is produced in:

Die Rohmilch stammt aus: AT

The raw milk comes from:

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 | 31% | 33% | VDLUFA C 15.3.8 |
| Fett i.Tr./ fat in dry matter | 50% | 55% | Berechnet / calculated |
| Wff / moisture on fat free cheese | - | 56% | Berechnet / calculated |
| Salz / salt | 1,0% | 1,8% | VDLUFA C 10.6.2 |
| pH-Wert / pH-value | 5,2 | 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 |

11. Sensorik / sensory

| | |
|-----------------------|--|
| Aussehen / appearance | rindenlos, vereinzelt erbsgroße Lochung Without rind, in places with pea sized eyes |
| Farbe / colour | weißlich bis hellgelb / whitish to bright yellow |
| Konsistenz / texture | geschmeidiger, schnittfester Teig / smooth, sliceable paste |
| Geruch / aroma | rein, leicht pikant / pure, slightly piquant |
| Geschmack / flavour | leicht würzig, leicht pikant / slightly spicy, slightly piquant |

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)

14. Änderung gültig ab: 08.04.2019 von: Judith Schwab / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

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

| | | |
|--|------------|----------|
| Energie / energy | 1660 / 400 | kJ /kcal |
| Fett / fat | 32 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren ¹ / of which saturates ¹ | 22 | g |
| Kohlenhydrate / carbohydrates | <0,1 | g |
| davon Zucker ² / of which sugar ² | <0,1 | g |
| Eiweiß / protein | 28 | g |
| Salz / salt | 1,6 | 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 | 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.