



FOOD INGREDIENTS

Dairygold Deutschland Handels GmbH  
An der Brunnenstube 25  
D-55120 Mainz

## PRODUKT SPEZIFIKATION

### 1 Produkt Details

<b>Produktbezeichnung:</b>	Cheddar & Cheese Jalapeño Sauce
<b>Artikelnummer:</b>	<b>611, 614, 617</b>
<b>Herkunft:</b>	Cheddar: Rep. Irland, Käse: EU
<b>Verarbeitung und Verpackung:</b>	Deutschland
<b>Deklaration:</b>	Streichfähige Schmelzkäsezubereitung aus Cheddar und Käse mit Jalapeños, 45 % Fett i. Tr. Zutaten: <b>Irischer Cheddar Käse</b> 25%, <b>Käse</b> 25%, Wasser, Irische <b>Butter</b> 5%, Jalapeños 5%, <b>Milchzucker</b> , Schmelzsalze (E452, E 339, E450), Speisesalz, Säuerungsmittel: Essigsäure, Farbstoffe: (Paprikaextrakt, Carotin)
<b>Allgemeine Beschreibung:</b>	Cheddar & Käse-Sauce aus 50% Käse und Jalapeños
<b>Gewicht/ Füllmenge</b>	950 g, 2,000 kg oder 4,000 kg
<b>Form:</b>	Squeeze Flasche, Krug, Beutel
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	
<b>Aussehen / Farbe:</b>	orange mit Stückchen von Jalapeños
<b>Geruch:</b>	rein, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	aromatisch nach Cheddar und würzig-scharf nach Jalapeños
<b>Konsistenz:</b>	glatt, homogen, zähfließend
<b>Verwendung:</b>	Für Küchenprofis und Hobbyköche zum Verfeinern von Gerichten, Soße für Burger, Hotdogs, Sandwiches

### 2 Zutaten

<b>Zutaten:</b>	<b>Irischer Cheddar Käse</b> 25%, <b>Käse</b> 25%, Wasser, Irische <b>Butter</b> 5%, Jalapeños 5 %, <b>Milchzucker</b> , Schmelzsalze (E452, E339, E450), Speisesalz , Säuerungsmittel: Essigsäure, Farbstoffe: ( Paprikaextrakt, Carotin)
-----------------	--

### 3 Chemische und Physikalische Werte

Parameter	
Wasser	60,9 %
Trockenmasse	39,1%
Fett	18,3%
Salz	2,3 %
pH	5,7



FOOD INGREDIENTS

## PRODUKT SPEZIFIKATION

### 4 Microbiologische Werte

Parameter	Richtwert	Grenzwert	Methode
Gesamtkeimzahl		1x10 <sup>5</sup> KbE/g	ASU 00.00-88
Hefen		1x10 <sup>4</sup> KbE/g	ASU 01.00-37
Schimmel		1x10 <sup>4</sup> KbE/g	ASU 01.00-37
Enterobacteriaceae		<100 KbE/g	ASU 00.00-133/2
E. coli		KbE/g	ASU 00.00-132/2
Staphylokokken (koag.pos.)		<100 KbE/g	ASU 00.00-55
Listeria monocytogenes		<100 KbE/g	ASU 00.00-32
Salmonella sp		neg/25g	ASU 00.00-20

### 5 Nährwert Information

	Durchschnittliche Werte in 100g
Energie [kJ]	971
Energie [kcal]	233
Fett	18,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,0g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	2,3 g

Produkt geeignet für:	Ja/Nein:	Bemerkung:
Veganer	nein	Produkt enthält Kuhmilch
Vegetarier	ja	Käse mit mikrobiellem Lab hergestellt
Personen mit Glutenunverträglichkeit	ja	kein Gluten enthalten
Personen mit Lactose Intoleranz	no	Enthält Lactose
Nuss- Allergiker	ja	Keine Nüsse im Betrieb
Koshere Ernährung	nein	
Halal	nein	



FOOD INGREDIENTS

## PRODUKT SPEZIFIKATION

### 6 Allergeninformationen

Das Produkt enthält	Ja +/Nein:-
Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten. Sie beschränken sich auf die nach geltendem EU-Recht zu deklarierenden Allergene. Unser Lieferant hat in seinen Produktionsbetrieben umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ergriffen. Jedoch können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder deren Betrieben keine Kreuzkontaminationen über die angegebenen Allergene hinaus stattfinden können.

### 7 zusätzliche Informationen

Das Produkt wurde nach HACCP Plan hergestellt und entspricht allen relevanten Vorschriften und Gesetzen.

#### Critical Control Points:

UHT Erhitzung

Metall Detektion: Fe: 1.5 mm, Non-Fe: 2 mm, Edelstahl: 2.5 mm

#### Kontrollen:

Hersteller Rohware: BRC zertifiziert

Verarbeiter: IFS zertifiziert



FOOD INGREDIENTS

## PRODUKT SPEZIFIKATION

### 8 GVO

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderte Organismen.  
Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, EG-Verordnungen 1829/2003 EC, 1830/2003 EC nicht als GVO kennzeichnungspflichtig ist.

### 9 Verpackung

Artikel-Nummer	611	614	617
Packungsgröße	890 ml / 0,950 kg	1875 ml / 2 kg	4 kg
Primäre Verpackung:	Squeeze-Flasche	Flasche	Quetsch-Beutel PE
Nettogewicht:/ Inhalt:	890 ml / 0,950 kg	2,0 kg	4,0 kg
Maße (LxBxH):	64x100x240 mm	105x125x250 mm	290x410x50 mm
Bruttogewicht:	1,014 kg	2,105 kg	4,050 kg
EAN-Code:	4260135613261	4260135613308	4260135613346
Umverpackung:	Karton	Karton	Karton
Maße (LxBxH):	260x200x247 mm	380x210x250 mm	495x289x163 mm
Inhalt:	8 x 0,950 kg	6 x 2,0 kg	4 x 4,0 kg
Nettogewicht / Karton	7,600 kg	12,000 kg	16,000 kg
Bruttogewicht/ Karton	8,359 kg	12,910 kg	16,913 kg
EAN-Code:	4260135613254	4260135613292	4260135613339
Kartons / Lage	15	10	6
Lagen/Palette	4	4	6
Kartons / Palette	60	40	36
Nettogewicht/ Palette:	456,000 kg	480,000 kg	576,000 kg
Bruttogewicht / Palette	524,540 kg	538,400 kg	631,868 kg
Shelf-Life	180 Tage	180 Tage	180 Tage

### 10 Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Mindestens haltbar ab Produktion: 180 Tage  
Transporttemperatur: < + 24°C  
Minimale Lagertemperatur: + 2°C  
Maximale Lagertemperatur: + 24°C  
Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen