



Serviervorschlag

Art.-Nr.: 919

Schafskäse "Korsischer Art" (mindestens 48 % Fett i.Tr.)

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

GTIN: 4004820809191

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Schafskäse "Korsischer Art" (Weichkäse aus Schafsmilch, mindestens 48 % Fett i. Tr.) eingelegt in Knoblauch-Kräuteröl

Zutatenliste:

Zutaten: **Schafskäse** (mindestens 48 % Fett i. Tr., in Salzlake gereift) 60%, Rapsöl, natives Olivenöl, Knoblauch, Kräuter, Gewürze, Zitronensaftkonzentrat, Speisesalz.

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat und durch die Worte "gekühlt mindestens haltbar bis ...", Allergene: siehe Allergenliste

Fettgehaltsstufe:

48 % Fett i. Tr.



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 21.05.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 919 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel | <input type="checkbox"/> Säuerungsmittel |
| <input type="checkbox"/> Emulgator | <input type="checkbox"/> Säureregulator |
| <input type="checkbox"/> Farbstoff | <input type="checkbox"/> Schaummittel |
| <input type="checkbox"/> Festigungsmittel | <input type="checkbox"/> Schmelzsalz |
| <input type="checkbox"/> Geliermittel | <input type="checkbox"/> Stabilisator |
| <input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> Süßungsmittel |
| <input type="checkbox"/> Konservierungsstoff | <input type="checkbox"/> Trennmittel |
| <input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel | <input type="checkbox"/> Überzugsmittel |
| <input type="checkbox"/> modifizierte Stärke | <input type="checkbox"/> Verdickungsmittel |

Sensorik:

Farbe:	weiß
Geruch:	leicht nach Knoblauch und Kräutern
Geschmack:	produkttypisch nach Käse, salzig, geringfügig säuerlich
Konsistenz:	produkttypisch fest

Lager und Transportbedingung:

+ 2 °C bis + 7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 18 Tage

Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpdeckel
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl
Hersteller-Code: DE NW 502 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g
Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g
Schafskäse-Einwaage: 600 g
Länge: 180 mm
Breite: 109 mm
Höhe: 95 mm

Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 02
 Erstellt / Geändert am: 21.05.2019
 Freigabe: QS
 Art.-Nr.: 919 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Gereifter Salzlakekäse der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Keimart	Richtwert	Warnwert
Enterobacteriaceae	1 x 10³	1 x 10⁴
Escherichia Coli	1 x 10²	1 x 10³
Hefen	1 x 10⁵	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10²	1 x 10³
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes	-	1 x 10²

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 21.05.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 919 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	1226 kJ
	296 kcal
Fett	25,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,9 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	14,4 g
Salz	2,80 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.