

Produktspezifikation

Product Specification

1. Produkt / Product

1.1. Produktbezeichnung / Product name

Artikelnummer <i>Item No.</i>	1162		
Artikelbezeichnung <i>Item Name</i>	Bergpracht Brie 45% Fett i. Tr., 100g <i>Bergpracht Brie 45 fat i.d.m., 100g</i>		
Lebensmittelbezeichnung <i>Product marking for food</i>	Brie, 45% Fett i. Tr. <i>Brie, 45% fat i.d.m.</i>		
Veterinärkontrollnummer <i>health mark.</i>	DE-BW077-EG	Zolltarifnummer: <i>Customs tariff number:</i>	04069084

1.2. Produktbeschreibung / Product description

Kurzbeschreibung <i>brief description</i>	Mit Weißschimmel überzogener Weichkäse, hergestellt aus past. Kuhmilch, Δ-Form <i>Soft cheese coated with white mould, to be made of past. cow's milk, Δ-shape</i>		
GTIN Käse <i>GTIN cheese</i>	41 00570 0 1161 4	GTIN Karton <i>GTIN carton</i>	41 00570 0 1162 8
Zutaten <i>ingredients</i>	Kuhmilch , Salz, Käsereikulturen, Camembertschimmel, mikrobielles Lab <i>cow's milk, salt, dairy cultures, camembert mould, microbial rennet</i>		

2. Produkteigenschaften / product characteristics

2.1. Sensorik / sensory properties

Aussehen <i>appearance</i>	Gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, einzelne kleinere Bruch- und Gärlöcher, durchgereift <i>Overgrown with camembert mould, individual curd and fermentation holes, matured</i>
Konsistenz <i>texture</i>	Weich bis cremig <i>Soft to creamy</i>
Geruch u. Geschmack <i>odor and taste</i>	Frisch, Schimmelgeruch, Mild bis leicht würzig, leicht säuerlich möglich <i>Fresh, moldy smell, mild to slightly spicy, slightly acidic possible</i>

2.2. Chemische-Physikalische Werte / Chemical-Physical values

Art <i>Type</i>	Grenzwerte <i>Limits</i>	Untersuchungsmethode <i>method of investigation</i>
Fett i. Tr. <i>fat i.d.m.</i>	≥ 45%	Rechnerisch <i>arithmetical</i>
Fett absolut <i>fat</i>	~ 21%	VDLUFA, Band VI, C35.4
NaCl- Gehalt <i>NaCl content</i>	1,5-1,9%	VDLUFA, Band VI, C10.6.2

2.3. Nährwertangaben / nutrition information

Nährstoff <i>Nutrient</i>	pro 100g <i>per 100g</i>
Brennwert <i>Energy</i>	1151kJ / 277kcal
Fett <i>Fat</i>	21,0g
davon gesättigte Fettsäuren <i>of which saturates</i>	14,3g
Kohlenhydrate <i>Carbohydrate</i>	1,0g

	Erstellt	Geändert	Geprüft	Freigabe	Artikel/ Version	PS1162 V1
Datum / Name	12.08.2020 / AG		12.08.2020 / LL	12.08.2020 / GF	Seite	1 von 3

davon Zucker <i>of which sugars</i>	1,0g
Eiweiß <i>protein</i>	21,0g
Salz <i>salt</i>	1,70g

2.4. Mikrobiologische Untersuchungen / *microbial investigations*

Parameter	Grenzwerte <i>limits</i>
Coliforme <i>Coliforms</i>	≤ 100 000 kbE /g ≤ 100 000 cfu/g
Escherichia coli <i>E.coli</i>	≤ 1000 kbE /g ≤ 1000 cfu/g
Koagulase-positive Staphylokokken <i>coagulase-positive staphylococci</i>	≤ 1000 kbE /g ≤ 1000 cfu/g
Salmonellen <i>Salmonella</i>	negativ in 25g <i>absent in 25g</i>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	negativ in 25g <i>absent in 25g</i>

3. Allergene Inhaltsstoffe / *allergens*

Inhaltstoffe <i>Ingredients</i>	Enthalten <i>included</i>	Inhaltstoffe <i>Ingredients</i>	Enthalten <i>included</i>
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose <i>milk and milk products including lactose</i>	Ja <i>Yes</i>	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>nuts and products thereof</i>	Nein <i>No</i>
Glutenhaltige Getreide sowie daraus herstellte Erzeugnisse <i>cereals containing gluten and products thereof</i>	Nein <i>No</i>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>celery and celery products</i>	Nein <i>No</i>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <i>crustaceans and products thereof</i>	Nein <i>No</i>	Senf und Senferzeugnisse <i>mustard and mustard products</i>	Nein <i>No</i>
Ei und Eierzeugnisse <i>egg and egg products</i>	Nein <i>No</i>	Sesam und Sesamerzeugnisse <i>sesame and sesame products</i>	Nein <i>No</i>
Fisch und Fischerzeugnisse <i>fish and fish products</i>	Nein <i>No</i>	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben <i>Sulphur dioxide and sulphites in a concentration greater than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂</i>	Nein <i>No</i>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>peanuts and peanut products</i>	Nein <i>No</i>	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse <i>lupine and lupine products</i>	Nein <i>No</i>
Soja und Sojaerzeugnisse <i>soya and soya products</i>	Nein <i>No</i>	Weichtiere und darauf hergestellte Erzeugnisse <i>molluscs and mollusc products</i>	Nein <i>No</i>

4. GVO / *GMO*

Das Produkt entspricht den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU- Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO 1829/2003 und EG- VO 1830/2003). Ausgenommen hiervon sind zufällige Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material. Der Höchstwert an GVO an dem von uns gelieferten Produkt beträgt bezogen auf das Endprodukt weniger als 0,9% des Gesamtproduktes.

The product is not manufactured by genetical procedures and does not contain genetically modified microorganisms and no labelling requirements of ingredients according to regulation (EEC) 1829/2003, 1830/2003.

Except accidental contamination with genetically modified material. The maximum amount of GMO in this product is less than 0.9%

5. Qualitätsanforderungen / *quality requirements*

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts, sowie anzuwendender EU- Verordnungen.

The product complies with the requirements of German food law and applicable EU regulations.

	Erstellt	Geändert	Geprüft	Freigabe	Artikel/ Version	PS1162 V1
Datum / Name	12.08.2020 / AG		12.08.2020 / LL	12.08.2020 / GF	Seite	2 von 3

6. Verpackung und Logistische Daten / *packaging and logistic data*

Primärverpackung <i>Primary packaging</i>			
Bezeichnung <i>Description</i>	Alu-Käseeinwickler <i>aluminum cheese wrapper</i>	Gewicht <i>Weight</i>	1,716g
Artikelnummer <i>Item No.</i>	7102	Farbe <i>Colour</i>	bedruckt <i>printed</i>
Abmessungen <i>Dimensions</i>	150 x 155 x 0,065mm	Etikett <i>Label</i>	1 Etikett/Rückseite <i>1 Label/back</i>
Füllmenge <i>Content</i>	100g		

Sekundärverpackung <i>Secondary packaging</i>			
Bezeichnung <i>Description</i>	Karton / 2teilig <i>Carton / 2parts</i>	Gewicht <i>Weight</i>	122g
Artikelnummer <i>Item No.</i>	7313	Farbe <i>Colour</i>	weiß <i>white</i>
Abmessungen <i>Dimensions</i>	Boden / <i>bottom</i> 300x138x48/0 mm Deckel / <i>cover</i> 296x135x72/0mm	Etikett <i>Label</i>	1 Etikett / Karton, Stirnseite <i>1 Label / Carton, front</i>
Füllmenge/Karton <i>Content/carton</i>	20 Stück Käse <i>20 pieces Cheese</i>		

Palette <i>pallet</i>			
Palettenart <i>pallet type</i>	Europalette <i>EURO-pallet</i>	Karton pro Palette <i>carton per pallet</i>	180
Karton pro Lage <i>carton per layer</i>	18	Palettenhöhe <i>pallet height</i>	1390mm
Lagen pro Palette <i>layers per pallet</i>	10	Bruttogewicht <i>gross weight</i>	415kg

7. Mindesthaltbarkeit / *minimum shelf life*

MHD <i>shelf life</i>	35 Tage (gekühlt mindestens haltbar bis (Tag/Monat/Jahr) <i>35 days (cooled best before (day/month/year)</i>
Restlaufzeit <i>Guaranteed durability on delivery</i>	21 Tage <i>21 days</i>

8. Transport / Transit

Anlieferungstemperatur <i>Delivery temperature</i>	≤ 8 °C	Lagertemperatur <i>Storage temperature</i>	≤ 8 °C
Transporttemperatur <i>Transport temperature</i>	≤ 8 °C		

9. Ergänzungen / additions

Zusatzinformationen <i>additional information</i>	Kartons auf Luke stapeln. Die Paletten dürfen während Transport / Lagerung nicht mit Folie o. ä. verpackt oder umwickelt werden! <i>Stack boxes on hatch. The pallets must not be wrapped or wrapped with foil or similar during transport / storage!</i>
--	--

10. Allgemeine Vereinbarungen / *general agreements*

Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen. Diese Spezifikation wurde elektrisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

The product complies with the currently valid legislation of the Republic of Germany and the European Union. The stated values are typical; seasonal deviations cannot be excluded. This specification was created electrically and is valid even without signature.

	Erstellt	Geändert	Geprüft	Freigabe	Artikel/ Version	PS1162 V1
Datum / Name	12.08.2020 / AG		12.08.2020 / LL	12.08.2020 / GF	Seite	3 von 3