



Produktspezifikation

Product specification



Hersteller / Producer: 401400 / GAZI

Art. Nr.: 1010	Marke: GAZI	Warennummer: 04069089
Art.No.: 1010	Brand: GAZI	Commodity code: 04069089

Anschrift des Inverkehrbringers:	garmo AG, Ulmer Str. 173, 70188 Stuttgart, Germany
Address of distributor:	Made in Cyprus

Name:	GAZi Halloumi Natur - Käse für Pfanne und Grill mindestens 43% Fett i.Tr. 10 x 250g in Folie vakuumiert mit Umkarton
Name:	GAZi Halloumi Natur - cheese for pan and grill at least 43% fat idm 10 x 250g vacuum sealed in foil with individual carton
Produktbeschreibung:	Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch mit Minze für Pfanne und Grill aus Zypern
Product description:	Cheese from cow's, goat's and sheep's milk with mint for pan and grill from Cyprus
Deklaration (Verkehrsbezeichnung):	Halloumi, halbfester Schnittkäse mindestens 43% Fett i. Tr.
Declaration:	Semi-hard cheese at least 43% fat idm
CH-Deklaration:	Dreiviertelfettkäse mit Minze, halbhart, mit Schaf- und Ziegenmilch
Zutatenliste (gemäß LMIV):	pasteurisierte Kuhmilch , pasteurisierte Schaf- und Ziegenmilch , Speisesalz, Minze, mikrobielles Lab
Ingredients:	pasteurized cow's milk , pasteurized sheep's and goat's milk , salt, mint, microbial rennet
Restlaufzeit:	180 Tage
Remaining shelf life:	180 days
Sprachen:	DE + CH
Languages:	DE + CH
Temperaturangabe:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Seitenlasche
Temperature:	Unoped at +4°C to +8°C best before: see side flap
Nach dem Öffnen bei +4°C bis +8°C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren	
After opening, keep the product at a temperature of between +4°C and +8°C and consume within a few days	

Verbrauchereinheit / Consumer unit GTIN: **4002566010109**

Verpackungsart:	Käse in Folie vakuumiert, Oberfolie farbig bedruckt, Unterfolie transparent, im Umkarton		
Type of Packaging:	Cheese vacuum sealed in foil , top film : color printed, lower film : transparent, individual carton		
Materialausführung:	Folie: PE; Umkarton: Vollpappe		
Material execution:	Foil: PE; carton: solid cardboard		
Füllmenge:	250ge		
Net weight:	250ge		
Taragewicht Verpackung:	22,2g	Folie 3,0g + Umkarton 19,2g	
Tare weight packaging:	22,2g	Foil 3,0g + individual carton 19,2g	
Bruttogewicht:	272,2g	250g + 22,2g	
Gross weight:	272,2g	250g + 22,2g	
Facing-Maße - Umkarton (B/H/T):	100 x 120 x 40mm	Käse:	100 x 75 x 35mm
Facing dimensions individual carton (W/H/D):	100 x 120 x 40mm	Cheese:	100 x 75 x 35mm



Art.Nr.: 1010

Art.No.: 1010

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566020108

Verpackungsart:	Wellpappkarton weiß, farbig bedruckt	
Type of Packaging:	Corrugated cardboard white, color printed	
Materialausführung:	Wellpappkarton	
Material execution:	Corrugated cardboard	
Nettogewicht:	2.500g	10 x 250g
Net weight:	2.500g	10 x 250g
Taragewicht Verpackung:	342g	Wellpappkarton (120g) + (10 x 22,2g)
Tare weight packaging:	342g	Corrugated cardboard (120g) + (10 x 22,2g)
Bruttogewicht:	2.842g	2.500g + 342g
Gross weight:	2.842g	2.500g + 342g
Maße - Karton (LxBxH):	420 x 105 x 130mm	
Facing dimensions carton (LxWxH):	420 x 105 x 130mm	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566020108(15)MHD(10)Charge

Palettierung / Palletization

Beschreibung:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (400g)	
Description:	Euro pallet with stretch foil fuse (400g)	
Handelseinheiten pro Palette:	228	Kartons
Sales unit per pallet:	228	Cartons
Handelseinheiten pro Lage:	19	Kartons
Sales unit per layer:	19	Cartons
Lagen pro Palette:	12	Lagen
Layer per pallet:	12	Layers
Nettogewicht pro Palette:	570kg	228 x 2.500g
Net weight per pallet:	570kg	228 x 2.500g
Bruttogewicht pro Palette:	647,976kg	228 x 2.842g
Gross weight per pallet:	647,976kg	228 x 2.842g
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette:	669,32kg	647,976kg + 21,34 (Pal.-Taragewicht)
Gross weight per pallet inkl. pallet:	669,32kg	647,976kg + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH):	1200 x 800 x 1710	
Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1710	
Anz. der Paletten stapelbar:	1	Paletten-Etikett: EAN 128
Number of pallets stackable:	1	Pallett label: EAN 128



Art.Nr.: 1010

Art.No.: 1010

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g	%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: > 48% Dry matter:	Brennwert: Calorific value:	1250 KJ 300 kcal	Kuh-, Ziegen- und Schafmilcheiweiß Cow's, goat's and sheep's milk protein Laktose Lactose
Fettgehalt absolut: 24 - 26% Fat content absolute:	Fett: Fat:	24,0 g	34 %
Wff: 58 - 60% Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids:	16,0 g	80 %
Salzgehalt: 2,0 - 3,0% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	1,4 g	<1 %
PH-Werte: 6,0 - 6,5 PH - value:	davon Zucker: hereof sugar:	1,4 g	<1 %
	Eiweiß: Protein:	20,0 g	40 %
	Salz: Salt:	2,5 g	42 %
Die Packung enthält ca. 2 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The package contains about 2 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (8400KJ/2000kcal)			
GVO-Status: keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 GMO-status: no ingredients that are subject to specific labeling according to regulation (EU) No. 1829/2003 and 1830/2003			
Glutenfrei gemäß Verordnung (EU) Nr. 828/2014 Glutenfree according to regulation (EU) No. 828/2014			

Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological requirements

	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
Escherichia Coli Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	< 10	> 10
Hefen Yeast	KbE / g cfu / g	10 000	100 000
Schimmel Mold	KbE / g cfu / g	1 000	10 000
Salmonellen Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Listeria Monocytogenes Listeria Monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Staphylococcus Aureus Staphylococcus Aureus	KbE / g cfu / g	< 10	> 10



Art.Nr.: 1010

Art.No.: 1010

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	einzelner Käseblock, gefaltet, weiß bis elfenbeifarben mit sichtbaren Minzpartikeln individual block of cheese, folded, white to off-white with visible mint particles
Aussehen, Inneres: Appearance, inside:	leichte, unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton light, irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	minzig, mild minty, mild
Geschmack: Taste:	überwiegende Salznoten, schwach Minznote, nicht vorschmeckend, nach der Zubereitung hat der Käse Röstaromen salt notes, weak minty note, not dominant, after preparation roasted flavour
Konsistenz: Consistency:	schnittfest, geschlossener Teig, feste elastische Testur, quietscht beim Verzehr cut resistant, closed dough, firm elastic texture, squeaks when consumed
Verwendung: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr nach Zubereitung. Alternative zu Fleisch, eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten in der Pfanne. For general direct human consumption after preparation. Alternative to meat, is ideal for grilling or pan frying.

Diese Produktspezifikation ist mit dem Computer erstellt und ohne Unterschrift gültig.

This product specification is computer generated and valid without signature.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell geändert werden.

The information in this document is valid at the date of creation and may be changed at a later date.

Die garmo AG kann nicht an die Aussagen in dieser Produktspezifikation gebunden werden. Die Ausführungen entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Garmo AG is not bound by the statements in this product specification. The statements comply with our current knowledge. They will not be automatically changed.

