

Käsesystemprodukte • Kochkäse • Schmelzkäse • Frischkäse	 Etelser wir schmecken.
--	---

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 2 vom: 06.06.2023	Seite 1 von 5
Art.-Nr.:	3128	
Art.-Name:	Friskäse Doppelrahstufe 1,5 kg Eimer VLoG "ohne Gentechnik" Cream cheese double cream	

Produkttyp	Friskäse Doppelrahstufe /Cream cheese double cream
Zollwaretarifnummer	04061050

Qualitätsbeschreibung	Hergestellt aus Magermilch und Sahne, VLoG "ohne Gentechnik" gesiegelt / Made out of skimmed milk and cream, VLoG "GMO free" labeling.					
Sensorische Merkmale:	Geschmack	Frisch, neutral, arteigen Friskäse / fresh, neutral, typical cream cheese.				
	Farbe	weißlich arteigen Friskäse / whitish, typical cream cheese				
	Struktur	einheitlich glatt, homogen, streichfest // uniform smooth, homogeneously, spreadable.				
Spezifikationskonforme Fehler:	Ein leichter Wasserabsatz während der Lagerung ist ein Qualitätsmerkmal. // A slight amount of water during storage is a quality feature.					
Artikelpaß	EAN	Anzahl	Füllmenge		Maße (LxBxH)	
	Stück:	4047800018510	Netto	Brutto		
	Karton:	4047800018619	Stück pro Karton: 4	1,500 kg	1,579 kg	170x170x105
	Palette:	4047800018718	Kein Umkarton	6,000 kg	6,522 kg	348x176x213
		Karton pro Palette: 84	504,000 kg	570,882 kg		
	Karton pro Lage: 12 Lagen pro Palette: 7					
Verpackung:	4x 1,5 kg Rundeimer / 4x 1,5kg bucket			Lagerbedingungen: 2 - 8°C		
				Mindesthaltbarkeit: 100 Tage		
Chargenkennzeichnung:	ddd-pp (Tag-Palette)			Restlaufzeit: 60 Tage		
Zutaten:	DE: FRISCHKÄSE, Speisesalz Friskäse Doppelrahstufe GB: CREAM CHEESE, salt: Cream cheese double cream					
Allergenhinweis	enthält MILCH / LAKTOSE - contains MILK / LACTOSE.					
Zubereitungshinweise	als Brotaufstrich / as parfait // as a spread/parfait					
Bemerkungen	Wir behalten uns eine Änderung der Spezifikation unter gleichzeitiger Information unserer Kunden vor.. Das Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltendem Rechtsbestimmungen.					

Etelser Käsewerk GmbH Delmenhorster Str. 22, D-28816 Stuhr	Telefon +421/478678-0	Telefax +421/478678-555	Druckdatum 06. Jun. 23	
---	--------------------------	----------------------------	---------------------------	---

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 2 vom: 06.06.2023	Seite 2 von 5
Art.-Nr.:	3128	
Art.-Name:	Frischkäse Doppelrahmstufe 1,5 kg Eimer VLoG "ohne Gentechnik" Cream cheese double cream	

Standard-Analysen

Analyse	Methode	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	ASU 00.00-88	< 10000 KBE / g
Schimmel:	ASU 01.00-37	< 2000 KBE / g
Hefen:	ASU 01.00-37	< 2000 KBE / g
Enterobacteriaceae:	ASU 00.00-133/2	< 100 KBE / g
E-Coli:	ASU 00.00-132/2	<10 KBE/g
Staph. Aureus:	ASU 00.00-55	negativ
Salmonellen	ASU L 00.00-20	neg./25g
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-32	<100 KBE/g
Staphylokokken (koagulase-positiv)	ASU 00.00-55	<100 KBE/g

Bemerkungen:	Werte können saisonal bedingt schwanken
--------------	---

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,5	4,8	5,0	-	ASU L 06.00-2
Trockenmasse	32,0	36,0	38,0	%	ASU L 03.00-9; altern. NIR
Fett i. Tr.	64,0	64,0	75,0	%	berechnet
Fett absolut	20,5	23,0	28,5	%	ISO 3433; alternativ NIR
Wasser in fettfreier Käsemasse		83,2		%	berechnet
Fettfreie Trockenmasse		13,0		%	berechnet
Chlorid	0,4	0,6	0,9	%	-
Kochsalz	0,6	1,0	1,4	%	-
Natrium		0,4		%	-
P205		0,0		%	-
Natrium-Nitrit		0,0		%	-
Nitrit		0,0		%	-

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 2 vom: 06.06.2023	Seite 3 von 5
Art.-Nr.:	3128	
Art.-Name:	Frischkäse Doppelrahmstufe 1,5 kg Eimer VLoG "ohne Gentechnik" Cream cheese double cream	

Nährwertanalyse	Werte pro Portion
-----------------	-------------------

ENERGIEGEHALT pro 100g:	1019 kJ/ 246kcal
Broteinheiten/100g:	0,2 Be

Hauptbestandteile in 100g eßbarem Anteil (Angaben nach LMIV in Großbuchstaben):

Wasser:	64,0 g
Eiweiß:	10,4 g
Fett:	21,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	14,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren:	5,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	0,6 g
davon Cholesterin:	0,051 g
Kohlenhydrate:	2,2 g
davon Zucker:	2,2 g
davon Lactose:	0,0 g
davon mehrwertige Alkohole:	0,0 g
davon Ethylalkohol:	0,0 g
davon Stärke:	0,0 g
organische Säuren:	0,4 g
Salz:	1,0 g
SALZ NACH LMIV (NA * 2,5):	1,0 g
davon Natrium:	0,4 g

Größe einer Portion:

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 2 vom: 06.06.2023	Seite 4 von 5
Art.-Nr.:	3128	
Art.-Name:	Frischkäse Doppelrahmstufe 1,5 kg Eimer VLoG "ohne Gentechnik" Cream cheese double cream	

Allergene

Positiv	Allergen	Produkt enthält	Wenn ja, Zutat benennen
1	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte	Nein	
2	Glutenhaltiges Getreide oder -erzeugnisse	Nein	
3	Krebstiere oder -erzeugnisse	Nein	
4	Ei oder Eiprodukte	Nein	
5	Fisch oder Fischprodukte	Nein	
6	Erdnüsse oder -erzeugnisse	Nein	
7	Soya oder Soyaprodukte	Nein	
8	Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose)	Ja	Frischkäse / Cream Cheese
9	Sesamsamen oder -erzeugnisse	Nein	
10	Sulfite	Nein	
11	Sellerie oder Sellerieprodukte	Nein	
12	Senf oder Senferzeugnisse	Nein	
13	Lupine und Produkte daraus	Nein	
14	Weichtiere und Produkte daraus	Nein	

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. Wir haben auf Basis des HACCP Systems in unserem Produktionsbetrieb umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit den in unserem Betrieb vorhandenen Allergenen der aktuell gültigen EU-Liste ergriffen. Jedoch können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in unseren Betrieben keine Kreuzkontaminationen über die angegebenen Allergene hinaus stattfinden können.

GMO

--

Produkt Spezifikation

Version / Datum	Version: 2 vom: 06.06.2023	Seite 5 von 5
Art.-Nr.:	3128	
Art.-Name:	Frischkäse Doppelrahmstufe 1,5 kg Eimer VLoG "ohne Gentechnik" Cream cheese double cream	

0 GMO-Erklärung	<p>Wir sind ein reiner Veredelungsbetrieb und verarbeiten nur fertigen Käse bzw. Sauermilch- und Speisequark, den wir überwiegend aus Deutschland beziehen. Von unseren Lieferanten haben wir eine Bestätigung hinsichtlich der GMO-Freiheit der an uns gelieferten Produkte vorliegen, sodass wir davon ausgehen können, dass unsere Produkte gem. den Verordnungen</p> <p>(EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln</p> <p>nicht kennzeichnungspflichtig sind.</p> <p>Da aber die indirekte Bearbeitung verschiedenster Rohstoffe mit gentechnologischen Methoden inzwischen weit verbreitet ist, können wir nicht garantieren, dass unsere Produkte vor allem auf Rohstoffebene grundsätzlich niemals Kontakt mit gentechnisch veränderten Materialien hatten. Dies können in der Regel auch unsere Vorlieferanten nicht mehr zusichern.</p>
-----------------	--