

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	31047 (1400)
Produktbezeichnung product description	Käseaufschnitt Ed/Til/Emm. 7x250g gef. Scheib.,FP Assorted cheeses Edam, Tilsit, Emmental cheese, slices
Verkehrsbezeichnung	5 Scheiben Edamer 40% Fett i. Tr. 5 slices Edam 40 % fat i. d. m. 5 Scheiben Tilsiter 45% Fett i. Tr. 5 slices Tilsit 45 % fat i. d. m. 2 Scheiben Emmentaler, 45% Fett i. Tr. 2 slices Emmental 45 % fat i. d. m.
Käsegruppe Cheese type	Edamer: Schnittkäse Edam: semi-hard cheese Tilsiter: Schnittkäse Tilsit: semi-hard cheese Emmentaler: Hartkäse Emmental: hard cheese
Produktformat product dimensions	Scheiben, ca. 10x10 cm Slices, approx. 10x10 cm
Art der Milcherhitzung type of milk heating	Pasteurisierung pasteurization

2. Herstellerinformation / producer information

Zulassungsnummer / health mark	DE-NW-40112 EG
Öko-Kontrollnummer / organic control No.	DE-ÖKO-005
Krisenkontakt: 24h Hotline / 24h hotline	+49 (0) 211 / 422 64 044
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellereklärung / declaration producer

Baackes & Heimes bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO ist
- das Produkt nicht der VO (EG) Nr. 2015 / 2283 unterliegt (Novel Food)
- das Produkt die Anforderungen der EU zu Rückständen und Kontaminanten erfüllt
- das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde
- das Verpackungsmaterial den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935 / 2004 entspricht

Baackes & Heimes herewith declares that

- the goods delivered comply with valid legal requirements of the European Union and Germany concerning food
- The products require no declaration concerning the Regulations (EC) No. 1829 / 2003 and 1830 / 2003
- The product is not subject to the Regulation (EC) No. 2015 / 2283 (Novel Food)
- The product meets the requirements for residues and contaminant of EU
- The product is not treated with ionizing radiation
- The packaging material complies with the Regulation (EC) No. 1935 / 2004

01. Änderung gültig ab: 07.10.2024 / Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

4. Zertifiziert nach / Certification

International Featured Standard (IFS) seit November 2004 / since November 2004

IFS Broker seit Oktober 2020 / since October 2020

Bio Zertifikat seit August 2001 / since August 2001

DIN EN ISO 14001 seit Oktober 2021 / since October 2021

DIN EN ISO 50001 seit Oktober 2021 / since October 2021

5. Rückverfolgbarkeit / traceability

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178 / 2002 ist installiert und wird gewährleistet durch Produktionscode und / oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability according to Regulation (EC) No. 178 / 2002 is installed and ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents.

6. Verpackung / packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt / content	250 g
Art der Verpackung / type of packaging	Schale mit Oberfolie / tray with top film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂)
	Stickstoff / nitrogen (N ₂)
Material / material	Schale: APET/PE / tray:
	Oberfolie: OPA/PE peel* / top film:
	*„peel“ bedeutet: leicht zu öffnende Verpackung. / "peel" means: easy to open packaging.

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	7 x 250g je Karton / box
Material / material	Karton / Cardboard

Transporteinheit / transport unit

Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde / trading unit	31 je Lage / per layer
Lagen / layer	7 je Palette / pallet

01. Änderung gültig ab: 07.10.2024 / Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

7. Handhabung / handling

Transport und Lagerbedingungen / Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeit / best before	104 Tage / days
Angabe in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage / days

8. Zutaten / ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Nicht deklarationspflichtig.
Not to declare.

Zusammensetzung / composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff.

Pasteurized cow's milk, salt, starters, microbial rennet substitute.

Ursprung / origin (Stand / state: 09/2024):

Der Käse stammt aus: EU
The raw material for the product is produced in:

Die Rohmilch stammt aus: EU
The raw milk comes from:

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Edamer

Parameter	min	max
Wasser / water	-	47%
Trockenmasse / dry matter	53%	-
Fett / fat	21%	25%
Fett i.Tr./ fat in dry matter	40%	44,9%
Wff / moisture on fat free cheese	54%	63%
Salz / salt	1,4%	2,0%

01. Änderung gültig ab: 07.10.2024 / Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

Tilsiter

Parameter	min	max
Wasser / water	-	45%
Trockenmasse / dry matter	55%	-
Fett / fat	24%	29%
Fett i.Tr./ fat in dry matter	45%	49,9%
Wff / moisture on fat free cheese	54%	63%
Salz / salt	1,4%	2,0%

Emmentaler

Parameter	min	max
Wasser / water	-	40%
Trockenmasse / dry matter	60%	-
Fett / fat	27%	31%
Fett i.Tr./ fat in dry matter	45%	-
Wff / moisture on fat free cheese	52%	55,9%
Salz / salt	0,5%	1,1%

10. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter	Richtwert / guidance level	Grenzwert / limit
Hefen / yeast	$< 1 \times 10^5$ KbE / g	
Schimmel / mould	$< 1 \times 10^3$ KbE / g	
Enterobacteriaceae	$< 1 \times 10^4$ KbE / g	
Escherichia coli		$< 1 \times 10^3$ KbE / g*
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g

*gilt ausschließlich für Rohware aus pasteurisierter Milch gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

*applies exclusively to raw materials made from pasteurized milk according to Reg. (EC) No 2073/2005

11. Sensorik / sensory

Emmentaler

Aussehen / appearance	gleichmäßige Kirschlochung / cherry sized holes
Farbe / colour	mattgelb / pale yellow
Konsistenz / texture	geschmeidiger und elastischer Teig / smooth and elastic paste
Geruch / aroma	mild-aromatisch, nusskernartig / mild aromatic, nutty
Geschmack / flavour	mild-aromatisch, nusskernartig / mild aromatic, nutty

Edamer

Aussehen / appearance	rindenlos glatte Oberfläche, vereinzelt erbsengroße Lochung / rindless smooth surface, single pea-sized holes
Farbe / colour	hellgelb, mattglänzend / light yellow, matt-finished
Konsistenz / texture	geschmeidiger und schnittfester Teig / smooth and sliceable paste
Geruch / aroma	mild und rein / mild and pure
Geschmack / flavour	mild und rein / mild and pure

Tilsiter

Aussehen / appearance	schlitzförmige Lochung / typical irregular holes
Farbe / colour	hellgelb / light yellow
Konsistenz / texture	geschmeidiger Teig / smooth paste
Geruch / aroma	leicht herb bis pikant / light-tartly to savoury
Geschmack / flavour	leicht herb bis pikant / light-tartly to savoury

12. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169 / 2011 / allergens according to Regulation (EU) No. 1169 / 2011:

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Milk and products thereof (including lactose)

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte) / nutritional values per 100 g (average values)

	Edamer	Tilsiter	Emmentaler	
Energie / energy	1282 / 308	1474 / 355	1518 / 366	kJ /kcal
Fett / fat	23	28	28	g
davon gesättigte Fettsäuren ¹ / of which saturates ¹	16	18	19	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	<0,1	<0,1	<0,1	g
davon Zucker / of which sugar	<0,1	<0,1	<0,1	g
Eiweiß / protein	26	25	28	g
Salz / salt	2,0	1,7	0,71	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum / fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

Von Natur aus laktosefrei (Laktosegehalt <0,1g/ 100g).
 Naturally lactose free (lactose content <0,1g/100g).

14. Weitere ernährungsrelevante Informationen / Further nutrition-relevant information

Ovo – Lakto vegetarisch / ovo-lacto vegetarian	Geeignet / suitable ja / yes	Zertifiziert / certified nein / no
Vegan	nein / no	nein / no
Kosher	nein / no	nein / no
Halal	ja / yes	nein / no
Glutenfrei (<20 mg/kg) / Gluten-free (<20 mg/kg)	ja / yes	nein/no

Mit freundlichen Grüßen,
Baackes & Heimes GmbH



i.A. Alena Dietz
 Quality Management