



Artikeldaten

1.Lieferant:

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Comté AOP 6 Monate 240 g
Artikel-Nr. Hersteller:	02527
Zutaten:	Kuhrohnmilch, Salz, Säuerungskulturen, Lab.
Fett i.Tr.:	45%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,240 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,243 kg
Bruttogewicht / Karton:	2.630 kg
Tara / Karton:	0,230 kg
Bruttogewicht Palette:	403,720 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	18,5 x 13 x 2 cm
Karton (L x B x H):	39 x 25,5 x 11,5 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 199 cm
VPE:	10
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	9
Karton / Palette:	144
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Hartkäse
Rohmilch (J / N):	J
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	6 Monate
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	28 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 25.0039.003 CE
GTIN Stück:	3378100650102
GTIN Karton:	93378100650105
Zolltarif-Nr.:	0406 9013

3. Sensorische Daten:

Form:	keilförmig
Farbe:	gelblich
Geruch:	mild
Geschmack:	würzig
Konsistenz:	fest

4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):

Brennwert KJ / kcal:	1735/418
Fett:	35 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
- davon Zucker:	<0,5 g
Eiweiß:	27 g
Salz:	0,86 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

5. Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	-
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

6. GVO:

GVO Angaben:	-
--------------	---

7.sonstige Bedingungen und Daten:

optimale Lagertemperatur:	+4 bis +8°C
Restlaufzeit:	28 Tage

8. Allergen-Kennzeichnung

	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eiererzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesam und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x
Lupine und Lupinerzeugnisse		x

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.  
\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

# Artikelpass

## 1. Lieferant:

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

## 2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Munster AOP 200 g
Artikel-Nr. Hersteller:	02332
Zutaten:	pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Käsereikulturen (enthalten Milch), Lab
Fett i.Tr.:	mindestens 50%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,200 kg
Bruttogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Karton:	1,350 kg
Tara / Karton:	0,150 kg
Bruttogewicht Palette:	270,000 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 10,5 x 3 cm
Karton (L x B x H):	33,5 x 23,8 x 5,2 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 119 cm
VPE:	6
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	10
Karton / Palette:	200
Verpackungsmaterial:	Folie-Pappe/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Französischer Weichkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	18 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 88.079.001 CE
GTIN Stück:	33250553103995
GTIN Karton:	33250553103996
Zolltarif-Nr.:	0406 9092

## 3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	gelb bis orange Rinde, elfenbeinfarbiger Teig
Geruch:	typischer geruch
Geschmack:	süß und salzig, kräftig
Konsistenz:	typisch weiche und cremige Konsistenz

## 4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):

Brennwert KJ / kcal:	1368/330
Fett:	27 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	1 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	1,8 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

## 5. Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	neg. in 25g
Enterobacteriaceae:	neg. in 25g
Listeria (monocytogenes):	neg. in 25g
E.coli und coliforme Keime:	100 KBE/g
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	St. Aureus: 100 KBE/g

## 6. GVO:

GVO Angaben:	-
--------------	---

## 7. sonstige Bedingungen und Daten:

optimale Lagertemperatur:	maximal +8°C
Restlaufzeit:	18 Tage

	enthalten?	
	Ja	Nein
8. Allergen-Kennzeichnung		
Glutenhaltiges Getreide*	x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x	
Eier und Eiererzeugnisse	x	
Fisch und Fischerzeugnisse	x	
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse	x	
Soja und Sojaerzeugnisse	x	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**	x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x	
Senf und Senferzeugnisse	x	
Sesam und Sesamerzeugnisse	x	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x	
Lupine und Lupinerzeugnisse	x	

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift



# Artikelpass

## 1. Lieferant:

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

## 2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Roquefort Vernières 200 g
Artikel-Nr. Hersteller:	02370
GLN Hersteller:	4008523000008
Zutaten:	Schafrohmilch, Salz, Milchsäurefermente, Lab, Penicillium roqueforti
Fett i. Tr.:	mindestens 52%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,200 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,215 kg
Bruttogewicht / Karton:	1,825 kg
Tara / Karton:	0,105 kg
Bruttogewicht Palette:	280,500 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	10 x 12,5 x 2,5 cm
Karton (L x B x H):	23,5 x 17,5 x 13 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 106 cm
VPE:	8
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	20
Karton / Palette:	140
Verpackungsmaterial:	Kunststoff/Karton
Milchart:	Schaf
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	halbfester Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt
Rohmilch (J / N):	J
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	40 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 12 203 037 CE
GTIN Stück:	3183871000328
GTIN Karton:	1318387100325
Zolltarif-Nr.:	0406 4010

## 3. Sensorische Daten:

Form:	Dreieck, abgerundet
Farbe:	elfenbeinfarben mit Blauschimmel
Geruch:	kräftig
Geschmack:	charakteristisch
Konsistenz:	halbfest

## 4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):

Brennwert KJ / kcal:	1509/365
Fett:	31 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	20 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
- davon Zucker:	<0,5 g
Eiweiß:	19 g
Salz:	3,1 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

## 5. Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	-
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

## 6. GVO:

GVO Angaben:	-
--------------	---

## 7. sonstige Bedingungen und Daten:

optimale Lagertemperatur:	maximal +8°C
Restlaufzeit:	40 Tage

8. Allergen-Kennzeichnung	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*	x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x	
Eier und Eierzeugnisse	x	
Fisch und Fischerzeugnisse	x	
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse	x	
Soja und Sojaerzeugnisse	x	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**	x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x	
Senf und Senferzeugnisse	x	
Sesamen und Sesamerzeugnisse	x	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x	
Lupine und Lupinerzeugnisse	x	

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

**1. Lieferant:**

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

**2. Artikelbeschreibung:**

Artikel-Bezeichnung:	Ziegenrolle Cabriolait 200 g
Artikel-Nr. Hersteller:	02410
GLN Hersteller:	4008523000008
Zutaten:	pasteurisierte <b>Ziegenmilch</b> , Speisesalz, Käsereikulturen, tierisches Lab
Fett i.Tr.:	50%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,200 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,205 kg
Bruttogewicht / Karton:	1,420 kg
Tara / Karton:	0,190 kg
Bruttogewicht Palette:	-
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	13,5 x Ø 4,5 cm
Karton (L x B x H):	30,5 x 16,5 x 7 cm
Palette (L x B x H):	-
VPE:	6
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	16
Karton / Palette:	304
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Ziege
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Weichkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	20 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 79.299.001 CE
GTIN Stück:	3228022160169
GTIN Karton:	03228025162733
Zolltarif-Nr.:	0406 9037

**3. Sensorische Daten:**

Form:	Rolle
Farbe:	weiß-gelbe Rinde, cremefarbener Teig
Geruch:	angenehm nach Ziege
Geschmack:	typisch nach Ziege
Konsistenz:	weich, cremig

**4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):**

Brennwert KJ / kcal:	1231/297
Fett:	25 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
- davon Zucker:	<0,5 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	1,5 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

**5. Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	abwesend in 25 g
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

**6. GVO:**

GVO Angaben:	-
--------------	---

**7. sonstige Bedingungen und Daten:**

optimale Lagertemperatur:	+4 bis +8°C
Restlaufzeit:	20 Tage

	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*	x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x	
Eier und Eierzeugnisse	x	
Fisch und Fischerzeugnisse	x	
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse	x	
Soja und Sojaerzeugnisse	x	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**	x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x	
Senf und Senferzeugnisse	x	
Sesam und Sesamerzeugnisse	x	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x	
Lupine und Lupinerzeugnisse	x	

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

**1. Lieferant:**

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

**2. Artikelbeschreibung:**

Artikel-Bezeichnung:	Carré Coeur Lion 250 g
Artikel-Nr. / Hersteller:	02207
Zutaten:	pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab, Salz
Fett i.Tr.:	mindestens 57%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,250 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,253 kg
Bruttogewicht / Karton:	1,702 kg
Tara / Karton:	0,088 kg
Bruttogewicht Palette:	504,952 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	9 x 9 x 3,5 cm
Karton (L x B x H):	32 x 23,8 x 5,8 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 171 cm
VPE:	6
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	11
Karton / Palette:	297
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	mikrobiell
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Französischer Weichkäse als pasteurisierte Milch
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	20 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 57.060.001
GTIN Stück:	3023430820205
GTIN Karton:	03176582735603
Zolltarif-Nr.:	0406 9082

**3. Sensorische Daten:**

Form:	quadratisch
Farbe:	weiß
Geruch:	mild
Geschmack:	mild
Konsistenz:	weich

**4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):**

Brennwert KJ / kcal:	1322/319
Fett:	27 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	0,5 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	1,6 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

**5. Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	-
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

**6. GVO:**

GVO Angaben:	
	-

**7. sonstige Bedingungen und Daten:**

optimale Lagertemperatur:	+4 bis +8°C
Restlaufzeit:	20 Tage

8. Allergen-Kennzeichnung	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eiererzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamen und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x
Lupine und Lupinerzeugnisse		x

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

**1. Lieferant:**

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

**2. Artikelbeschreibung:**

Artikel-Bezeichnung:	Chaource AOP 250 g
Artikel-Nr. Hersteller:	02162
Zutaten:	pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Lab.
Fett i.Tr.:	mindestens 50%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,250 kg
Bruttogewicht / Stück:	
Bruttogewicht / Karton:	1,665 kg
Tara / Karton:	0,165 kg
Bruttogewicht Palette:	258,100 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 8,5 x 6 cm
Karton (L x B x H):	29 x 19 x 7,5 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 100 cm
VPE:	6
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	14
Karton / Palette:	140
Verpackungsmaterial:	Folie-Holz/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Französischer Weichkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	14 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 10.018.001 CE
GTIN Stück:	3330891000115
GTIN Karton:	3330891000108
Zolltarif-Nr.:	0406 9099

**3. Sensorische Daten:**

Form:	zylindrisch
Farbe:	weiß, rötliche Riefung
Geruch:	champignonartig
Geschmack:	delikat, leicht fruchtig, vollmundig pikant
Konsistenz:	bröckelig bis weich cremig

**4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):**

Brennwert KJ / kcal:	1211/292
Fett:	22 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	16,8 g
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	2 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

**5. Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	-
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

**6. GVO:**

GVO Angaben:	
	-

**7. sonstige Bedingungen und Daten:**

optimale Lagertemperatur:	+4 bis +8°C
Restlaufzeit:	14 Tage

8. Allergen-Kennzeichnung	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eiererzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamen und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x
Lupine und Lupinerzeugnisse		x

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

**1. Lieferant:**

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

**2. Artikelbeschreibung:**

Artikel-Bezeichnung:	Gaperon D' Auvergne 350 g
Artikel-Nr. Hersteller:	03949
Zutaten:	pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Lab, Pfeffer (0,25%), Knoblauch (0,25%)
Fett i.Tr.:	mindestens 47%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,350 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,425
Bruttogewicht / Karton:	2,690 kg
Tara / Karton:	0,140 kg
Bruttogewicht Palette:	385,000 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 10 x 8 cm
Karton (L x B x H):	30 x 19 x 10 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 115 cm
VPE:	6
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	16
Karton / Palette:	160
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	französischer halbfester Schnittkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	18 Tage
Identifikationskennzeichen:	Fr 63.036.001 CE
GTIN Stück:	3457200509821
GTIN Karton:	3457200000106
Zolltarif-Nr.:	0406 9092

**3. Sensorische Daten:**

Form:	Halbkugel
Farbe:	hellgelber Teig mit pfefferkörnern durchsetzt
Geruch:	mild
Geschmack:	würzig
Konsistenz:	fester Teig

**4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):**

Brennwert KJ / kcal:	1339/323
Fett:	25,3 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	18,1 g
Kohlenhydrate:	3,6 g
- davon Zucker:	0,4 g
Eiweiß:	20,1 g
Salz:	1,71 g
Wf:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

**5. Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	abwesend in 25g
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	<10 KbE/g
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

**6. GVO:**

GVO Angaben:	
	-

**7. sonstige Bedingungen und Daten:**

optimale Lagertemperatur:	+4 bis +8°C
Restlaufzeit:	18 Tage

8. Allergen-Kennzeichnung	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eiererzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamen und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x
Lupine und Lupinerzeugnisse		x

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

**1. Lieferant:**

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

**2. Artikelbeschreibung:**

Artikel-Bezeichnung:	Le Merlemont 200 g
Artikel-Nr. Hersteller:	03013
Zutaten:	<b>Milch, Sahne</b> , Salz, Zusatzstoff: Kalziumchlorid (E509), Fermente, Lab, Farbstoff: Annatto (E160b)
Fett i.Tr.:	mindestens 55%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,200 kg
Bruttogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Karton:	2,609 kg
Tara / Karton:	0,209 kg
Bruttogewicht Palette:	416,350 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 9,8 x 4 cm
Karton (L x B x H):	39 x 22,5 x 9,5 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 157,5 cm
VPE:	12
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	10
Karton / Palette:	150
Verpackungsmaterial:	Folie-Pappe/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	mikrobiell
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Französischer Weichkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	28 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 70.002.001 CE
GTIN Stück:	3324040112187
GTIN Karton:	3324040202141
Zolltarif-Nr.:	0406 9092

**3. Sensorische Daten:**

Form:	rund
Farbe:	leicht gelblich
Geruch:	leicht nach Ammoniak
Geschmack:	Haselnussartig
Konsistenz:	leicht fließend unter der Kruste

**4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):**

Brennwert KJ / kcal:	1538,71/372
Fett:	33,26 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	23,82 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
- davon Zucker:	0,46 g
Eiweiß:	17,56 g
Salz:	1,294 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

**5. Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	-
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

**6. GVO:**

GVO Angaben:	
	-

**7. sonstige Bedingungen und Daten:**

optimale Lagertemperatur:	+2 bis +8°C
Restlaufzeit:	28 Tage

8. Allergen-Kennzeichnung	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*		x
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x
Eier und Eiererzeugnisse		x
Fisch und Fischerzeugnisse		x
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse		x
Soja und Sojaerzeugnisse		x
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x
Senf und Senferzeugnisse		x
Sesamen und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben		x
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x
Lupine und Lupinerzeugnisse		x

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikeldaten

**1. Lieferant:**

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

**2. Artikelbeschreibung:**

Artikel-Bezeichnung:	Langres AOP 180 g
Artikel-Nr. Hersteller:	02400
Zutaten:	pasteurisierte <b>Kuhmilch</b> , Salz, Käsereikulturen (enthalten Milch), Lab, Farbstoff: E160b(ii).
Fett i.Tr.:	mindestens 50%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,180 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,192 kg
Bruttogewicht / Karton:	1,680 kg
Tara / Karton:	0,240 kg
Bruttogewicht Palette:	353,120 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 8 x 5 cm
Karton (L x B x H):	39,6 x 19,9 x 7,9 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 173 cm
VPE:	8
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	10
Karton / Palette:	200
Verpackungsmaterial:	Folie-Holz/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Französischer Weichkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	18 Tage
Identifikationskennzeichen:	FR 88 079 001 CE
GTIN Stück:	3250554089328
GTIN Karton:	13250554089325
Zolltarif-Nr.:	0406 9092

**3. Sensorische Daten:**

Form:	zylindrisch
Farbe:	gelb
Geruch:	intensiv
Geschmack:	kräftig-würzig
Konsistenz:	weich-cremig

**4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):**

Brennwert KJ / kcal:	1142/275
Fett:	23 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	1 g
Eiweiß:	16 g
Salz:	1,6 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

**5. Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	-
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

**6. GVO:**

GVO Angaben:	-
--------------	---

**7. sonstige Bedingungen und Daten:**

optimale Lagertemperatur:	maximal +8°C
Restlaufzeit:	18 Tage

**8. Allergen-Kennzeichnung**

	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*	x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x	
Eier und Eierzeugnisse	x	
Fisch und Fischerzeugnisse	x	
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse	x	
Soja und Sojaerzeugnisse	x	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**	x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x	
Senf und Senferzeugnisse	x	
Sesam und Sesamerzeugnisse	x	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x	
Lupine und Lupinerzeugnisse	x	

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikeldaten

**1. Lieferant:**

Name:	Albert Barufe GmbH
-------	--------------------

**2. Artikelbeschreibung:**

Artikel-Bezeichnung:	Cbt Val de Saone 240 g
Artikel-Nr. Hersteller:	09434
Zutaten:	pasteurisierte <b>Milch, Sahne</b> , Salz, Kalziumchlorid, Kulturen, Gerinnungsenzym
Fett i.Tr.:	45%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,240 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,260 kg
Bruttogewicht / Karton:	3,288 kg
Tara / Karton:	0,408 kg
Bruttogewicht Palette:	-
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 11 x 3 cm
Karton (L x B x H):	38,5 x 22,5 x 10 cm
Palette (L x B x H):	-
VPE:	12
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	-
Karton / Palette:	-
Verpackungsmaterial:	Folie/Karto
Milchart:	
Labart:	
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	
Rohmilch (J / N):	tierisch
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	FR 70.002.001 CE
GTIN Stück:	3324040112170
GTIN Karton:	-
Zolltarif-Nr.:	0406 9082

**3. Sensorische Daten:**

Form:	rund
Farbe:	elfenbeinfarben
Geruch:	mild
Geschmack:	mild
Konsistenz:	weich

**4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):**

Brennwert KJ / kcal:	1392,5/335,83
Fett:	29,97 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	23,22 g
Kohlenhydrate:	1,8 g
- davon Zucker:	0,55 g
Eiweiß:	19,81 g
Salz:	1,372 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

**5. Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	-
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	-
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

**6. GVO:**

GVO Angaben:	Es besteht keine Kennzeichnungspflicht
--------------	--

**7. sonstige Bedingungen und Daten:**

optimale Lagertemperatur:	+2 bis +8°C
Restlaufzeit:	-

**8. Allergen-Kennzeichnung**

	enthalten?	
	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide*	x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	x	
Eier und Eierzeugnisse	x	
Fisch und Fischerzeugnisse	x	
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse	x	
Soja und Sojaerzeugnisse	x	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
Schalenfrüchte**	x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	x	
Senf und Senferzeugnisse	x	
Sesamen und Sesamerzeugnisse	x	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	x	
Lupine und Lupinerzeugnisse	x	

\* z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

\*\* Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift