

Artikelpass

1. Lieferant:

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

2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Reblochon de Savoie AOP 450 g
Artikel-Nr. Hersteller:	03955
GLN Hersteller	4008523000008
Zutaten:	Kuhrohmlach , Salz, Milchsäurebakterien, Lab.
Fett i.Tr.:	mindestens 45%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,450 kg
Bruttogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Karton:	3,000 kg
Tara / Karton:	0,300 kg
Bruttogewicht Palette:	349,000 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 14 x 3 cm
Karton (L x B x H):	45 x 30 x 6 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 123 cm
VPE:	6
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	6
Karton / Palette:	108
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Halbfester Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt
Rohmilch (J / N):	J
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	mindestens 18 Tage
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	FR 74-096-050 CE
GTIN Stück:	3414170013253
GTIN Karton:	3414170014413
Zolltarif-Nr.:	0406 9092

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	blassorange, gelblich
Geruch:	leicht nach frischem Gras
Geschmack:	angenehme feine Säure
Konsistenz:	halbfest

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

Brennwert KJ / kcal:	1238/299
Fett:	25 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
- davon Zucker:	<0,5 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	1,4 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:	-
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
Sesamamen und Sesamerzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ 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, Kaschnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

1. Lieferant:

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

2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Munster Ermitage 0,500 kg
Artikel-Nr. Hersteller:	02018
Zutaten:	pasteurisierte Milch, Salz, Käsereikulturen (enthalten Milch), Lab
Fett i.Tr.:	50%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Karton:	-
Tara / Karton:	-
Bruttogewicht Palette:	-
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	-
Karton (L x B x H):	-
Palette (L x B x H):	-
VPE:	-
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	-
Karton / Palette:	-
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Weichkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	-
EAN Stück:	-
EAN Karton:	-
Zolltarif-Nr.:	0406 9092

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	gelb-orange
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	arttypisch
Konsistenz:	weich

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

Eiweiß:	20 g
Fett:	27 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Wf:	-
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	1 g
pH-Wert:	-
Salz:	1,8 g
Brennwert KJ / kcal:	1368/330
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

5. Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	abwesend in 25g
Enterobacteriaceae:	abwesend in 25g
Listeria (monocytogenes):	abwesend in 25g
E.coli und coliforme Keime:	m=100/M=1000
St. Aureus:	m=100/M=1000
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

6. GVO:

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

7. sonstige Bedingungen und Daten:

optimale Lagertemperatur:	-
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	Laktosegehalt <0,1g/100g
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 ₂ 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:	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):	-
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:	-
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 SO ₂ 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:	Brillat Savarin AOP 500 g
Artikel-Nr. Hersteller:	03951
GLN Hersteller	4008523000008
Zutaten:	pasteurisierte Kuhmilch, pasteurisierte Sahne, Salz, Lab, Milchsäurebakterien.
Fett i. Tr.:	mindestens 72%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0.500 kg
Bruttogewicht / Stück:	0.615 kg
Bruttogewicht / Karton:	1.955 kg
Tara / Karton:	0.110 kg
Bruttogewicht Palette:	337.800 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	16,5 x 16,5 x 6 cm
Karton (L x B x H):	52,5 x 17,5 x 7 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 155 cm
VPE:	3
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	8
Karton / Palette:	160
Verpackungsmaterial:	Kunststoff/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Weichkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	FR 71.566.001 CE
GTIN Stück:	3273370052727
GTIN Karton:	4008523039510
Zolltarif-Nr.:	0406 9093

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	weiß
Geruch:	frisch
Geschmack:	mild, bekömmlich
Konsistenz:	weich

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

Brennwert KJ / kcal:	1341/325
Fett:	31 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	22 g
Kohlenhydrate:	3,4 g
- davon Zucker:	1,7 g
Eiweiß:	8 g
Salz:	1,4 g
Wf:	-
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:	-
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 SO ₂ 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:	Brie Ermitage 500 g
GLN Hersteller	02017
Zutaten:	pasteurisierte Milch, Salz, Käsereikulturen (enthalten Milch), mikrobielles Lab, Calciumchlorid.
Fett i.Tr.:	mindestens 60%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,500 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,506 kg
Bruttogewicht / Karton:	3,230 kg
Tara / Karton:	0,190 kg
Bruttogewicht Palette:	328,000 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 15 x 2,8 cm
Karton (L x B x H):	48,8 x 17,3 x 9,6 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 168,6 cm
VPE:	6
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	6
Karton / Palette:	96
Verpackungsmaterial:	Folie/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):	-
Identifikationskennzeichen:	FR 88.079.001 CE
GTIN Stück:	3250552511500
GTIN Karton:	13250552511507
Zolltarif-Nr.:	0406 9084

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	elfenbein-gelblicher Teig/Rinde weiß
Geruch:	leichter Pilzgeruch
Geschmack:	süßlich, frisch
Konsistenz:	weich

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

Brennwert KJ / kcal:	1554/375
Fett:	33 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	1 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	1,3 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:	-
Restlaufzeit:	-

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, Pistazie und Queenlandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikeldaten

1. Lieferant:	
Name:	Albert Barufe GmbH

2. Artikelbeschreibung:	
Artikel-Bezeichnung:	Soignon Ziegenweichkäserolle Blister 450 g
Artikel-Nr. Hersteller:	03773
Zutaten:	pasteurisierte Ziegenmilch , Milchsäurebakterien, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff.
Fett i. Tr.:	mindestens 45%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,450 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,480 kg
Bruttogewicht / Karton:	1,570 kg
Tara / Karton:	0,220 kg
Bruttogewicht Palette:	-
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	22 x 8,5 x 6,5 cm
Karton (L x B x H):	26,5 x 23,5 x 10,5 cm
Palette (L x B x H):	-
VPE:	3
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	12
Karton / Palette:	156
Verpackungsmaterial:	Kunststoff/Karton
Milchart:	Ziege
Labart:	mikrobiell
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Weichkäse mit Ziegenmilch hergestellt
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	FR 79-276-01 CE
GTIN Stück:	352330038744
GTIN Karton:	352330038577
Zolltarif-Nr.:	0406 9092

3. Sensorische Daten:	
Form:	Rolle
Farbe:	hellgelber Teig
Geruch:	mild
Geschmack:	typischer Ziegen geschmack
Konsistenz:	fein, schmelzend

4. Chemische und physikalische Daten (pro 100g):	
Brennwert KJ / kcal:	1208/291
Fett:	23 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	1 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	1,5 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:	-
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	
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

Artikelpass

1. Lieferant:

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

2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Comté 6 Monate ca. 0,500 kg
Artikel-Nr. Hersteller:	
Zutaten:	Kuhrohnmilch, Salz, Milchfermente, tierisches Lab
Fett i.Tr.:	mindestens 45%
Egalisiert (J / N):	N
Nettogewicht / Stück:	1,000 kg
Bruttogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Karton:	-
Tara / Karton:	-
Bruttogewicht Palette:	-
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	-
Karton (L x B x H):	-
Palette (L x B x H):	-
VPE:	-
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	-
Karton / Palette:	-
Verpackungsmaterial:	-
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Französischer Hartkäse mit Rohmilch hergestellt
Rohmilch (J / N):	J
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	mindestens 6 Monate
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	DE NW 314 EG
GTIN Stück:	-
GTIN Karton:	-
Zolltarif-Nr.:	0406 9015

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	elfenbeinfarbig
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:	abwesend in 25g
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	abwesend in 25g
E.coli und coliforme Keime:	<10.000/g
Staphylokokken aureus:	<10.000/g
sonstige Mikrobiologische Prüfmerkmale:	-

6. GVO:

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

7. sonstige Bedingungen und Daten:

optimale Lagertemperatur:	-
Restlaufzeit:	-

	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 SO ₂ 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:	Bresse Bleu 500 g
Artikel-Nr. Hersteller:	02286
Zutaten:	entfällt
Fett i.Tr.:	55%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,500 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,517 kg
Bruttogewicht / Karton:	2,193 kg
Tara / Karton:	
Bruttogewicht Palette:	332,360 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 11 x 5 cm
Karton (L x B x H):	48 x 12,5 x 7,7 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 122,8 cm
VPE:	4
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	10
Karton / Palette:	140
Verpackungsmaterial:	Folie-Pappe/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	mikrobiell
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Frz. Weichkäse mit Weiß- u. Blauschimmel
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	FR 01.405.002 CE
GTIN Stück:	3175331015003
GTIN Karton:	3480340004017
Zolltarif-Nr.:	0406 4090

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	weißlich mit Blauschimmel durchzogen
Geruch:	mild
Geschmack:	mild, rahmig
Konsistenz:	weich

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

Brennwert KJ / kcal:	1416/342
Fett:	30 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	21 g
Kohlenhydrate:	1 g
- davon Zucker:	0,5 g
Eiweiß:	17 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:	Es besteht keine Kennzeichnungspflicht
--------------	--

7. sonstige Bedingungen und Daten:

optimale Lagertemperatur:	-
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	Laktosegehalt <0,1g/100g
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