



Artikelpass

1.Lieferant:

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

2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Scamorza geräuchert 250 g
Artikel-Nr. Hersteller:	00221
GLN Hersteller	4008523000008
Zutaten:	Milch, Salz, Lab, Milchkulturen, Säuerungsmittel: Zitronensäure.
Fett i.Tr.:	mindestens 48%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,250 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,257
Bruttogewicht / Karton:	3,380 kg
Tara / Karton:	0,380 kg
Bruttogewicht Palette:	241,320 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	13 x 9,5 x 6,5 cm
Karton (L x B x H):	34 x 28,5 x 12 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 111 cm
VPE:	12
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	8
Karton / Palette:	64
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	-
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Pasta Filata
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	30 Tage
Identifikationskennzeichen:	IT 01 212 CE
GTIN Stück:	8004603101098
GTIN Karton:	08004603017627
Zolltarif-Nr.:	0406 9073

3. Sensorische Daten:

Form:	Zopf
Farbe:	gelb-braun
Geruch:	rauchig
Geschmack:	rauchig
Konsistenz:	schnittfst

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

Brennwert KJ / kcal:	1255/202
Fett:	23 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	15,7 g
Kohlenhydrate:	1,7 g
- davon Zucker:	0,7 g
Eiweiß:	22,1 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:	gekühlt mindestens haltbar bis:
Restlaufzeit:	30 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
Sesamamen 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, Kaschnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

1. Lieferant:

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

2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Taleggio DOP 48% ca. 500 g
Artikel-Nr. Hersteller:	00201
Zutaten:	Kuhmilch, Salz, Lab.
Fett i.Tr.:	mindestens 48%
Egalisiert (J / N):	N
Nettogewicht / Stück:	0,500 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,515 kg
Bruttogewicht / Karton:	4,300 kg
Tara / Karton:	0,300 kg
Bruttogewicht Palette:	326,000 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	11 x 10 x 6 cm
Karton (L x B x H):	44 x 23 x 9 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 105 cm
VPE:	8
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	7
Karton / Palette:	70
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:	IT 03 194 CE
GTIN Stück:	282405..
GTIN Karton:	98004603009243
Zolltarif-Nr.:	0406 9079

3. Sensorische Daten:

Form:	quaderförmig
Farbe:	weiß
Geruch:	charakteristisch-aromatisch, kräftig
Geschmack:	süßlich, delikates
Konsistenz:	weich

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

Brennwert KJ / kcal:	1319/315
Fett:	26,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	16,8 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
- davon Zucker:	0,9 g
Eiweiß:	19 g
Salz:	2,1 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:	<100 ufc/g
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 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, Pistazieb und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ort/Datum

Unterschrift

Artikelpass

1. Lieferant:

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

2. Artikelbeschreibung:

Artikel-Bezeichnung:	Cremificato Gorgonzola DOP Dolce Aromabox
Artikel-Nr. Hersteller:	ca. 700 g
Zutaten:	00235
	Milch, Salz, Lab (Rinde nicht zum Verzehr geeignet)
Fett i.Tr.:	mindestens 54%
Egalisiert (J / N):	N
Nettogewicht / Stück:	0.700 kg
Bruttogewicht / Stück:	0.720 kg
Bruttogewicht / Karton:	1.620 kg
Tara / Karton:	0.220 kg
Bruttogewicht Palette:	-
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	18,5 x 14,5 x 9 cm
Karton (L x B x H):	36 x 15 x 11 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 140 cm
VPE:	2
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	10
Karton / Palette:	100
Verpackungsmaterial:	Aluminumfolie-Kunststoff/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	Kalb
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	halbfester Schnittkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	IT 03 194 CE
GTIN Stück:	288701...
GTIN Karton:	98004603015275
Zolltarif-Nr.:	0406 4050

3. Sensorische Daten:

Form:	Keil
Farbe:	Teig weiß, mit Edelblauschimmel durchwachsen
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	herzhaft-pikant
Konsistenz:	cremig, sahnig

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

Brennwert KJ / kcal:	1369/330
Fett:	28,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
-davon Zucker:	0,0 g
Eiweiß:	19,0 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	
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:	Pecorino Sardo Dolce D.O.P. 1/4 ca. 500 g
Artikel-Nr. Hersteller:	00243
Zutaten:	pasteurisierte Schafmilch, Salz (in Salzlake gesalzen), Lab, Konservierungsstoff: E235
Fett i.Tr.:	mindestens 40%
Egalisiert (J / N):	N
Nettogewicht / Stück:	0,500 kg
Bruttogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Karton:	2,200 kg
Tara / Karton:	0,200 kg
Bruttogewicht Palette:	-
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	9 x 11 x 8 cm
Karton (L x B x H):	20 x 20 x 10 cm
Palette (L x B x H):	-
VPE:	4
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	-
Karton / Palette:	-
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Schaf
Labart:	tierisch
Kasengruppe/Verkehrsbezeichnung:	Hartkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	Natamycin, Rinde nicht zum Verzehr geeignet
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	DE NW 314 EG
EAN Stück:	289179...
EAN Karton:	-
Zolltarif-Nr.:	0406 9073

3. Sensorische Daten:

Form:	Viertel
Farbe:	hellgelb
Geruch:	mild
Geschmack:	salzig
Konsistenz:	fest

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

Brennwert KJ / kcal:	1418,5/342
Fett:	28 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	15,9 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
- davon Zucker:	0,5 g
Eiweiß:	22 g
Salz:	1,6 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

5. Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	-
Schimmelpilze:	-
Salmonellen:	abwesend in 25g
Enterobacteriaceae:	-
Listeria (monocytogenes):	-
E.coli und coliforme Keime:	<10ufc/g
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 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:	Grana Padano DOP 200 g
Artikel-Nr. Hersteller:	00285
Zutaten:	Kuhrohmlisch , Salz, tierisches Lab, Konservierungstoff: Lysozym (aus Ei)
Fett i.Tr.:	mindestens 32%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,200 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,206 kg
Bruttogewicht / Karton:	3,300 kg
Tara / Karton:	0,300 kg
Bruttogewicht Palette:	685,000 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	21 x 9 x 3 cm
Karton (L x B x H):	39,5 x 23 x 7 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 155 cm
VPE:	15
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	10
Karton / Palette:	200
Verpackungsmaterial:	Kunststoff/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	italienischer Hartkäse mit Rohmilch
Rohmilch (J / N):	J
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	IT 08 29 CE
GTIN Stück:	8010883001423
GTIN Karton:	280108830014327
Zolltarif-Nr.:	0406 9061

3. Sensorische Daten:

Form:	Keil
Farbe:	elfenbeinfarbig
Geruch:	mild
Geschmack:	charakteristisch
Konsistenz:	fest

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

Brennwert KJ / kcal:	1654/398
Fett:	29 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	0 g
- davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	1,5 g
Wff:	-
pH-Wert:	-
Sonstige produktspezifische Prüfmerkmale:	-

5. Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl:	-
Hefen:	<10000 UFC/g
Schimmelpilze:	<100UFC/g
Salmonellen:	abwesend in 25g
Enterobacteriaceae:	<10 UFC/g
Listeria (monocytogenes):	abwesend in 25g
E.coli und coliforme Keime:	-
Staphylokokken aureus:	<50 UFC/g
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 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:	Provolone Dolche Kugel 700 g
Artikel-Nr. Hersteller:	00224
Zutaten:	Milch. Salz, Lab, Konservierungsstoff: Natamycin. Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet.
Fett i.Tr.:	mindestens 45%
Egalisiert (J / N):	J
Nettogewicht / Stück:	0,700 kg
Bruttogewicht / Stück:	-
Bruttogewicht / Karton:	6,355 kg
Tara / Karton:	0,755 kg
Bruttogewicht Palette:	468,450 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 9 x 11,5 cm
Karton (L x B x H):	44,5 x 24,2 x 15,5 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 170 cm
VPE:	8
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	7
Karton / Palette:	70
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Italienischer Pasta Filata Käse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	Natamycin, Kunst. nicht zum Verzehr geeignet
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	IT 03 171 CE
GTIN Stück:	8004673700665
GTIN Karton:	8004673700679
Zolltarif-Nr.:	0406 9073

3. Sensorische Daten:

Form:	Kugel
Farbe:	strohgelb
Geruch:	mild
Geschmack:	delikat
Konsistenz:	fest

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

Brennwert KJ / kcal:	1524/367
Fett:	29 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	20 g
Kohlenhydrate:	2 g
- davon Zucker:	2 g
Eiweiß:	24,5 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 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:	Stifser DOP ca. 1 kg
Artikel-Nr. Hersteller:	04990
Zutaten:	pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (Ei). Rinde nicht zum Verzehr geeignet
Fett i.Tr.:	mindestens 50%
Egalisiert (J / N):	N
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:	-
Milchart:	Kuh
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Italienischer Schnittkäse
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	Kunststoffüberzug
Laktosefrei (J/N):	J
Reifezeit:	mindestens 2 Monate
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	-
GTIN Stück:	-
GTIN Karton:	-
Zolltarif-Nr.:	0406 9089

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	weiß gelblicher Teig/bräunliche Rinde
Geruch:	kräftig, würzig
Geschmack:	aromatisch
Konsistenz:	geschmeidig

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

Brennwert KJ / kcal:	1501/358
Fett:	30 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	21 g
Kohlenhydrate:	0 g
- davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	1,9 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, 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:	Camembert di Bufala ca. 0,3 kg
Artikel-Nr. Hersteller:	07750
Zutaten:	pasteurisierte Büffelmilch , Salz, tierisches Lab, Weißschimmelpkulturen .
Fett i.Tr.:	mindestens 60%
Egalisiert (J / N):	N
Nettogewicht / Stück:	0,300 kg
Bruttogewicht / Stück:	0,304 kg
Bruttogewicht / Karton:	1,379 kg
Tara / Karton:	0,167 kg
Bruttogewicht Palette:	273,220 kg
Stück (L x B x H) oder (Ø x H):	Ø 10 x 3 cm
Karton (L x B x H):	24 x 24 x 8 cm
Palette (L x B x H):	120 x 80 x 111 cm
VPE:	4
Unterverpackung:	-
Karton / Lage:	15
Karton / Palette:	180
Verpackungsmaterial:	Folie/Karton
Milchart:	Büffel
Labart:	tierisch
Käsegruppe/Verkehrsbezeichnung:	Italienischer Weichkäse mit Büffelmilch hergestellt
Rohmilch (J / N):	N
Bio (J / N):	N
Oberflächenbehandlung:	-
Laktosefrei (J/N):	N
Reifezeit:	-
Restlaufzeit (gekühlt mindestens haltbar bis):	-
Identifikationskennzeichen:	IT 03 1666 CE
GTIN Stück:	287750...
GTIN Karton:	287750...
Zolltarif-Nr.:	0406 9082

3. Sensorische Daten:

Form:	rund
Farbe:	weiß
Geruch:	nach frischer Milch
Geschmack:	süßlich
Konsistenz:	weich

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

Brennwert KJ / kcal:	1254/303
Fett:	28 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	20,4 g
Kohlenhydrate:	0,2 g
- davon Zucker:	0,2 g
Eiweiß:	12,6 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

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