

# ARTIKELPASS

CHAMPIGNON - HOFMEISTER

UNTERNEHMENSGRUPPE

**Artikel:**

13927

**Bezeichnung:**

Gourmet Käsebuffet Sortimentskarton

**Produktinformationen:**

Restlaufzeit:

21 Tage

Zolltarifnummer:

04069092

*Angaben je Sorte siehe Seite 2***Verbrauchereinheit:***Angaben je Sorte siehe Seite 2***Bestelleinheit:**

GTIN:

4000504 13927 1

Artikelnummer:

13927

Nettogewicht:

1.910 g

Bruttogewicht:

2.352 g

Maße in cm:

Tiefe	Breite	Höhe
30,4	21,8	10,9

Karton / Lage:

12 Karton

**Lage:**

Karton / Lage:

12 Karton

Lagen / Palette:

10 Lagen

**Palette:**

Nettogewicht (o. Holz):

229,200 kg

Bruttogewicht (o. Holz):

282,240 kg

Maße in cm (m. Holz):

Tiefe	Breite	Höhe
120,0	80,0	124,0

Karton / Palette:

120 Karton

# ARTIKELPASS

CHAMPIGNON - HOFMEISTER

UNTERNEHMENSGRUPPE



Artikel:

13927

Bezeichnung:

Gourmet Käsebuffet Sortimentskarton

## Verbrauchereinheit:

Sorte 1:	St-MANG Rubius Mild 180g				
GTIN:	4101430 00481 4			Fett in Trockenmasse:	55 %
Nettogewicht:	180 g			Bruttogewicht:	182 g
Maße in cm:	Tiefe 3,2	Breite 9,0	Höhe 9,0	Stück / Karton:	1 Stück
Sorte 2:	CAMBOZOLA Classic 400g				
GTIN:	4000504 17852 2			Fett in Trockenmasse:	70 %
Nettogewicht:	400 g			Bruttogewicht:	418 g
Maße in cm:	Tiefe 4,4	Breite 12,7	Höhe 12,7	Stück / Karton:	1 Stück
Sorte 3:	Champignon Camembert Rahm 6 Geniesser-Ecken 250g				
GTIN:	4000504 11052 2			Fett in Trockenmasse:	55 %
Nettogewicht:	250 g			Bruttogewicht:	273 g
Maße in cm:	Tiefe 3,3	Breite 12,3	Höhe 12,3	Stück / Karton:	1 Stück
Sorte 4:	Champignon Hoch-Genuss Zart-schmelzend 200g				
GTIN:	4000504 11122 2			Fett in Trockenmasse:	70 %
Nettogewicht:	200 g			Bruttogewicht:	228 g
Maße in cm:	Tiefe 10,3	Breite 10,3	Höhe 8,7	Stück / Karton:	2 Stück
Sorte 5:	Original ILLERTALER 500g				
GTIN:	4000504 45132 8			Fett in Trockenmasse:	45 %
Nettogewicht:	500 g			Bruttogewicht:	504 g
Maße in cm:	Tiefe 18,0	Breite 8,0	Höhe 4,0	Stück / Karton:	1 Stück
Sorte 6:	ROUGETTE Landkäse Fein-würzig 180g				
GTIN:	4000504 13703 1			Fett in Trockenmasse:	65 %
Nettogewicht:	180 g			Bruttogewicht:	203 g
Maße in cm:	Tiefe 3,5	Breite 10,7	Höhe 10,7	Stück / Karton:	1 Stück

Version: 1

ausgestellt am: 13.10.2020

ausgestellt durch: Lüders, Pierre

Seite 2 von 2

Champignon-Hofmeister Unternehmensgruppe | Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG - 87493 Lauben/Allgäu

Formular-Version: 1.22

## Produktspezifikation

### Rubius mild 180 g 55 % Fett i. Tr.

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

Weichkäse mit Rotkultur  
Rahmstufe, 55 % Fett i.Tr.

#### ZUTATEN in absteigender Reihenfolge

Pasteurisierte Milch  
Kochsalz  
Mikrobielles Lab  
Farbstoff: Carotin (E 160a)  
Milchsäuerungskulturen  
Reifungskulturen

#### ANALYSEN

#### Methode in Anlehnung an §64 LFGB

#### Richtwerte / Toleranz

#### Chemisch und physikalisch

Fett absolut	§ 64 LFGB L 01.00 - 74	27 % $\pm$ 2,0
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	48 % $\pm$ 2,0
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	> 67 %
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10 / IDF 20B:1993	18 % $\pm$ 2,5
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,8 % $\pm$ 0,5

#### Mikrobiologie

Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00 – 132/2	< 1 000 / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32 / ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25 g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 55	< 1 000 / g

#### Nährwertangaben pro 100g

#### (gerundete Durchschnittswerte)

Energie	1314 kJ / 317 kcal
Fett	27 g
davon:	
— gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon:	
— Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	18 g
Salz	1,8 g

## Produktspezifikation

**Rubius mild 180 g**  
**55 % Fett i. Tr.**

### Zusätzliche Angaben

Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	100 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei

### SENSORIK

Aussehen Äußeres:	weiß-gelblich bis leicht orange Oberfläche, trocken, dünn mit Milchsimmel überwachsen, leicht feuchte Kanten möglich
Aussehen Inneres:	einzelne Bruch- und Gär Löcher, je nach Reifegrad leichter Kern bis durchgereift
Konsistenz:	leicht weich bis cremig, leichter Kern möglich
Geruch:	mild bis leicht aromatisch
Geschmack:	mild bis leicht würzig, leicht säuerlich möglich

### ALLERGENE

Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.

### GENTECHNIK

Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.

### RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN

Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.

### GESETZLICHE ANFORDERUNGEN

Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.

### TRANSPORT- und LAGERBEDINGUNGEN

2 bis 8°C

### IDENTITÄTSKENNZEICHEN

**DE BY 709 EG**

### ZERTIFIZIERT nach

IFS

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand Produktspezifikation: 12.12.2018 – Version 6		Seite 2 von 2
Freigabe:	Sandra Wassermann / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	00150_Rubius_mild_180g_55%FettiTr_12122018_6.doc	
FB –Version: 022/10.2018		

13750	<b>Produktspezifikation</b> <b>CAMBOZOLA 400g</b> <b>70 % Fett i. Tr.</b>
-------	---

<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	Weichkäse
----------------------------	-----------

<b>Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge</b>	Pasteurisierte Milch Rahm Kochsalz Mikrobielles Lab Milchsäuerungskulturen Reifungskulturen
Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich	

<b>ANALYSEN</b>	<b>Methode in Anlehnung an § 64 LFGB</b>	<b>Richtwerte / Toleranz</b>
-----------------	--	------------------------------

<b>Chemisch und physikalisch</b>			
Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	41%	± 2%
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	58%	± 2%
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	14%	± 3%
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,7%	± 0,3%
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	> 67%	

<b>Mikrobiologie</b>			
Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00.132/2	< 1000 /g	
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25g	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25g	
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 01.00 - 23	< 1000 /g	

<b>Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)</b>	
Energie	1764 kJ / 427 kcal
Fett	41 g
davon gesättigte Fettsäuren	27 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	14 g
Salz	1,7 g

<b>Zusätzliche Angaben</b>	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	130 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation:	01.01.2019 - Version 11	Seite 1 von 2
Freigabe:	Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	13750_CAMBOZOLA 400g_70%FettiTr_01012019_11.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		

13750	<b>Produktspezifikation</b> <b>CAMBOZOLA 400g</b> <b>70 % Fett i. Tr.</b>
-------	---

<b>SENSORIK</b>	
Aussehen Äußeres:	Ganzflächig mit Weißschimmel überwachsen, an den Kanten leichter Abrieb möglich
Aussehen Inneres:	Ausreichend Blauschimmel (hauptsächlich in Stechkanälen), glänzende Schnittfläche, durchgereiftes Aussehen
Konsistenz:	Leicht cremig bis cremig, guter Schmelz
Geruch:	Leichter Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich
Geschmack:	Mild würzig, leicht säuerlich möglich

<b>SENSORIK nach Warmbehandlung laut Verpackungsanweisung</b>	
Aussehen Äußeres:	-----
Aussehen Inneres:	-----
Konsistenz:	-----
Geruch:	-----
Geschmack:	-----

<b>ALLERGENE</b>	Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.
------------------	---

<b>GENTECHNIK</b>	Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.
-------------------	--

<b>RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN</b>	Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.
-------------------------------------	---

<b>GESETZLICHE ANFORDERUNGEN</b>	Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.
----------------------------------	---

<b>TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN</b>	+2°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

<b>IDENTITÄTSKENNZEICHEN</b>	DE BY 77711 EG
<b>ZERTIFIZIERT nach</b>	IFS BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!
---

Stand Produktspezifikation:	01.01.2019 - Version 11	Seite 2 von 2
Freigabe:	Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	13750_CAMBOZOLA 400g_70%FettiTr_01012019_11.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		

11056	<b>Produktspezifikation</b> <b>Champignon Rahm Camembert 250 g 6/6</b> <b>55 % Fett i. Tr.</b>
-------	--

<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	Camembert / Weichkäse
----------------------------	-----------------------

<b>Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge</b>	Pasteurisierte Milch Kochsalz Mikrobielles Lab Milchsäuerungskulturen Reifungskulturen
<i>Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich</i>	

<b>ANALYSEN</b>	<b>Methode in Anlehnung an § 64 LFGB</b>	<b>Richtwerte / Toleranz</b>
-----------------	--	------------------------------

<b>Chemisch und physikalisch</b>			
Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	28%	± 2%
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	50%	± 2%
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	19%	± 2%
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,9%	± 0,3%

<b>Mikrobiologie</b>			
Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00.132/2	< 1000 /g	
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25g	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 98	neg. / 25g	
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 56	< 1000 /g	

<b>Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)</b>	
Energie	1368 kJ / 330 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,9 g

<b>Zusätzliche Angaben</b>	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	90 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation:	21.10.2019 - Version 2	Seite 1 von 2
Freigabe:	Madlen Nietzsche / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	11056_Champignon Rahm Camembert 250 g 6/6_55%FettiTr_21102019_2.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		

11056		<b>Produktspezifikation</b> <b>Champignon Rahm Camembert 250 g 6/6</b> <b>55 % Fett i. Tr.</b>	
<b>SENSORIK</b>			
Aussehen Äußeres:		ganzflächig mit Weißschimmel überwachsen, leichter Schimmelabrieb möglich	
Aussehen Inneres:		einzelne kleinere Bruch- und Gärlöcher, durchgereift, glänzend, leichter Kernbereich möglich	
Konsistenz:		leichter Kernbereich möglich, leicht feste Rinde	
Geruch:		frisch, Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich	
Geschmack:		mild bis leicht würzig, leicht säuerlich möglich	
<b>ALLERGENE</b>		Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.	
<b>GENTECHNIK</b>		Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.	
<b>RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN</b>		Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.	
<b>GESETZLICHE ANFORDERUNGEN</b>		Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.	
<b>TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN</b>		+2°C bis +8°C	
<b>IDENTITÄTSKENNZEICHEN</b>		DE SN 006 EG	
<b>ZERTIFIZIERT nach</b>		IFS BRC	
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!			
Stand Produktspezifikation:		21.10.2019 - Version 2	
Freigabe:		Madlen Nietzsche / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:		11056_Champignon Rahm Camembert 250 g 6/6_55%FettiTr_21102019_2.pdf	
FB-Version: 004/12.2018			

Seite 2 von 2



11120	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Hoch-Genuss zartschmelzend 200g</b> <b>70 % Fett i. Tr.</b>
-------	--

<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	Weichkäse
----------------------------	-----------

<b>Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge</b>	Pasteurisierte Milch Rahm Kochsalz Mikrobielles Lab Milchsäuerungskulturen Reifungskulturen
Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich	

<b>ANALYSEN</b>	<b>Methode in Anlehnung an § 64 LFGB</b>	<b>Richtwerte / Toleranz</b>
-----------------	--	------------------------------

<b>Chemisch und physikalisch</b>			
Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	38%	± 2%
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	55%	± 2%
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	12%	± 3%
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,6%	± 0,3%
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	> 67%	

<b>Mikrobiologie</b>			
Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00.132/2	< 1000 /g	
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25g	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25g	
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 01.00 - 23	< 1000 /g	

<b>Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)</b>	
Energie	1619 kJ / 392 kcal
Fett	38 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,6 g

<b>Zusätzliche Angaben</b>	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	120 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation:	01.01.2019 - Version 11	Seite 1 von 2
Freigabe:	Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	11120_Hoch-Genuss zartschmelzend 200g_70%FettiTr_01012019_11.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		

11120	<b>Produktspezifikation</b> <b>Hoch-Genuss zartschmelzend 200g</b> <b>70 % Fett i. Tr.</b>
-------	--

<b>SENSORIK</b>	
Aussehen Äußeres:	Ganzflächig mit dünnem Weißschimmel überwachsen, Oberseite flaumiges Wachstum, Rand-Struktur vom Papierförmchen
Aussehen Inneres:	Einzelne Bruchlöcher, leichter bis deutlicher heller Kernbereich, glänzende Reifezone
Konsistenz:	Cremige Reifezone, kurzer Kernbereich mit gutem Schmelz
Geruch:	Frisch, Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich
Geschmack:	Frisch säuerlich, leicht würzig

<b>SENSORIK nach Warmbehandlung laut Verpackungsanweisung</b>	
Aussehen Äußeres:	-----
Aussehen Inneres:	-----
Konsistenz:	-----
Geruch:	-----
Geschmack:	-----

<b>ALLERGENE</b>	Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.
------------------	---

<b>GENTECHNIK</b>	Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.
-------------------	--

<b>RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN</b>	Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.
-------------------------------------	---

<b>GESETZLICHE ANFORDERUNGEN</b>	Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.
----------------------------------	---

<b>TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN</b>	+2°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

<b>IDENTITÄTSKENNZEICHEN</b>	DE BY 77711 EG
<b>ZERTIFIZIERT nach</b>	IFS BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!
---

Stand Produktspezifikation:	01.01.2019 - Version 11	Seite 2 von 2
Freigabe:	Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	11120_Hoch-Genuss zartschmelzend 200g_70%FettiTr_01012019_11.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		

45236	<b>Produktspezifikation</b>  <b>Illertaler 500 g</b>  <b>45% Fett i. Tr.</b>
-------	--

<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	Emmentaler (unter Schutzatmosphäre verpackt)
----------------------------	--

<b>INHALTSSTOFFE in absteigender Reihenfolge</b>	pasteurisierte Milch Kochsalz mikrobielles Lab Milchsäuerungskulturen Reifungskulturen
<i>Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich</i>	

<b>ANALYSEN</b>	<b>Methode in Anlehnung an § 64 LFGB</b>	<b>Richtwerte / Toleranz</b>
-----------------	--	------------------------------

<b>Chemisch und physikalisch</b>			
Fett absolut	DIN EN ISO 1735	29%	± 3%
Trockenmasse	DIN EN ISO 5534	62%	± 2%
Wff-Gehalt	calculated	≤ 56%	
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L01.00-10/1+2	28%	± 2%
Salzgehalt	calculated	1,0%	± 0,5%

<b>Mikrobiologie</b>			
Escherichia Coli	ISO 16649-2	m < 100; M < 1000; n=5; c=2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1/L00.00-32	neg. / 25 g	
Salmonellen	L00.00-20	neg. / 25 g	
Koag. pos. Staphylokokken	L00.00-55	m < 100; M < 1000; n=5; c=2	

<b>Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)</b>	
Energie	1551 kJ / 373 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1 g

Stand Produktspezifikation:	23.07.2020 - Version 13	Seite 1 von 2
Freigabe:	ZQM / Angelika Schlößer	
Dateiname:	45236_Illertaler 500 g _45%FettiTr_23072020_13.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		

45236	<b>Produktspezifikation</b>	
	<b>Illertaler 500 g</b>	
	<b>45% Fett i. Tr.</b>	
<b>Zusätzliche Angaben</b>		
Broteinheiten (BE)	0 BE	
Cholesterin	90 mg	
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei	
Geeignet für Vegetarier	Ja	
<b>SENSORIK</b>		
Aussehen Äußeres:	glatte, kantige, hellgelbe Oberfläche bzw. Schnittfläche	
Aussehen Inneres:	hellgelbe Teigfarbe, gleichmäßig kirschgroße Lochung	
Konsistenz:	geschmeidiger, schnittfester Teig, geschmeidig bis kurze Struktur	
Geruch:	emmentalertypisch, leicht süßlich, nußkernartig	
Geschmack:	emmentalertypisch, leicht süßlich, nußkernartig	
<b>ALLERGENE</b>		
	Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.	
<b>GENTECHNIK</b>		
	Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.	
<b>RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN</b>		
	Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.	
<b>GESETZLICHE ANFORDERUNGEN</b>		
	Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.	
<b>TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN</b>		
	<b>2 °C - 8 °C</b>	
<b>IDENTITÄTSKENNZEICHEN</b>		
	DE BY 70576 EG	
<b>ZERTIFIZIERT nach</b>		
	IFS	
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!		
Stand Produktspezifikation:	23.07.2020 - Version 13	Seite 2 von 2
Freigabe:	ZQM / Angelika Schlößer	
Dateiname:	45236_Illertaler 500 g _45%FettiTr_23072020_13.pdf	
FB-Version:	004/12.2018	

13700	<b>Produktspezifikation</b>  <b>ROUGETTE 180g</b> <b>65 % Fett i. Tr.</b>
-------	--

<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	Weichkäse
----------------------------	-----------

<b>Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge</b>	Pasteurisierte Milch Rahm Kochsalz Mikrobielles Lab Farbstoff: Paprikaextrakt (E 160c) Milchsäuerungskulturen Reifungskulturen
--	--

<b>ANALYSEN</b>	<b>Methode in Anlehnung an § 64 LFGB</b>	<b>Richtwerte / Toleranz</b>
-----------------	--	------------------------------

<b>Chemisch und physikalisch</b>			
Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	35%	± 2%
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	53%	± 2%
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	15%	± 3%
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,7%	± 0,3%
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	> 67%	

<b>Mikrobiologie</b>			
Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00.132/2	< 1000 /g	
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25g	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25g	
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 01.00 - 23	< 1000 /g	

<b>Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)</b>	
Energie	1559 kJ / 377 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,7 g

<b>Zusätzliche Angaben</b>	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	110 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation:	01.01.2019 - Version 11	Seite 1 von 2
Freigabe:	Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	13700_ROUGETTE 180g_65%FettiTr_01012019_11.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		

13700	<b>Produktspezifikation</b> <b>ROUGETTE 180g</b> <b>65 % Fett i. Tr.</b>
-------	--

<b>SENSORIK</b>	
Aussehen Äußeres:	Rötlich-weiß bis weiß-rötlich, trocken, Randbereich leicht feucht möglich, rustikale Optik möglich
Aussehen Inneres:	Einzelne Bruch- und Gär Löcher, durchgereift, leicht glänzend bis glänzend
Konsistenz:	Cremig bis weich-cremig, guter Schmelz, leicht festere Rinde möglich
Geruch:	Leicht aromatisch bis aromatischer Geotrichum Candidum Geruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich
Geschmack:	Aromatisch-würzig, leicht säuerlich möglich

<b>SENSORIK nach Warmbehandlung laut Verpackungsanweisung</b>	
Aussehen Äußeres:	-----
Aussehen Inneres:	-----
Konsistenz:	-----
Geruch:	-----
Geschmack:	-----

<b>ALLERGENE</b>	Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.
------------------	---

<b>GENTECHNIK</b>	Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.
-------------------	--

<b>RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN</b>	Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.
-------------------------------------	---

<b>GESETZLICHE ANFORDERUNGEN</b>	Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.
----------------------------------	---

<b>TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN</b>	+2°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

<b>IDENTITÄTSKENNZEICHEN</b>	DE BY 77711 EG
<b>ZERTIFIZIERT nach</b>	IFS BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!
---

Stand Produktspezifikation:	01.01.2019 - Version 11	Seite 2 von 2
Freigabe:	Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	13700_ROUGETTE 180g_65%FettiTr_01012019_11.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		