

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

Version: 1

ausgestellt am: 13.10.2020

ausgestellt durch: Lüders, Pierre

Seite 1 von 2

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

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
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
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
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
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
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

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	

Stand Produktspezifikation: 12.12.2018 – Version 6	Seite 1 von 2
Freigabe: Sandra Wassermann / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname: 00150_Rubius_mild_180g_55%FettiTr_12122018_6.doc	
FB –Version: 022/10.2018	

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 Milchschorf überwachsen, leicht feuchte Kanten möglich
Aussehen Inneres: einzelne Bruch- und Gärlocher, 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!

13750

Produktspezifikation**CAMBOZOLA 400g****70 % Fett i. Tr.****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Weichkäse

Inhaltsstoffe**in absteigender Reihenfolge**

Pasteurisierte Milch
 Rahm
 Kochsalz
 Mikrobielles Lab
 Milchsäuerungskulturen
 Reifungskulturen

Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich

ANALYSEN**Methode in Anlehnung an
§ 64 LFGB****Richtwerte / Toleranz****Chemisch und physikalisch**

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%	

Mikrobiologie

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

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

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

Zusätzliche Angaben

Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	130 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation: 01.01.2019 - Version 11

Freigabe: Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung

Dateiname: 13750_CAMBOZOLA 400g_70%FettiTr_01012019_11.pdf

FB-Version: 004/12.2018

Seite 1 von 2

13750

Produktspezifikation
CAMBOZOLA 400g
70 % Fett i. Tr.

SENSORIK

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

SENSORIK nach Warmbehandlung laut Verpackungsanweisung

Aussehen Äußeres:	-----
Aussehen Inneres:	-----
Konsistenz:	-----
Geruch:	-----
Geschmack:	-----

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°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

IDENTITÄTSKENNZEICHEN	DE BY 77711 EG
------------------------------	----------------

ZERTIFIZIERT nach	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

Produktspezifikation**Champignon Rahm Camembert 250 g 6/6
55 % Fett i. Tr.****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Camembert / Weichkäse

**Inhaltsstoffe
in absteigender Reihenfolge**

Pasteurisierte Milch
 Kochsalz
 Mikrobielles Lab
 Milchsäuerungskulturen
 Reifungskulturen

Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich

ANALYSEN**Methode in Anlehnung an
§ 64 LFGB****Richtwerte / Toleranz****Chemisch und physikalisch**

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%

Mikrobiologie

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

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

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

Zusätzliche Angaben

Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	90 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation:

21.10.2019 - Version 2

Freigabe:

Madel Nietzsche / Leitung Qualitätssicherung

Dateiname:

11056_Champignon Rahm Camembert 250 g 6/6_55%FettiTr_21102019_2.pdf

FB-Version: 004/12.2018

Seite 1 von 2

11056

Produktspezifikation

Champignon Rahm Camembert 250 g 6/6 55 % Fett i. Tr.

SENSORIK

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
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°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

IDENTITÄTSKENNZEICHEN	DE SN 006 EG
ZERTIFIZIERT nach	IFS BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand Produktspezifikation:	21.10.2019 - Version 2	Seite 2 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

11120

Produktspezifikation**Hoch-Genuss zartschmelzend 200g
70 % Fett i. Tr.****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Weichkäse

Inhaltsstoffe**in absteigender Reihenfolge**

Pasteurisierte Milch
 Rahm
 Kochsalz
 Mikrobielles Lab
 Milchsäuerungskulturen
 Reifungskulturen

Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich

ANALYSEN**Methode in Anlehnung an
§ 64 LFGB****Richtwerte / Toleranz****Chemisch und physikalisch**

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%	

Mikrobiologie

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

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

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

Zusätzliche Angaben

Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	120 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation: 01.01.2019 - Version 11

Freigabe: Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung

Dateiname: 11120_Hoch-Genuss zartschmelzend 200g_70%FettiTr_01012019_11.pdf

FB-Version: 004/12.2018

Seite 1 von 2

11120

Produktspezifikation
Hoch-Genuss zartschmelzend 200g
70 % Fett i. Tr.

SENSORIK

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

SENSORIK nach Warmbehandlung laut Verpackungsanweisung

Aussehen Äußeres:	-----
Aussehen Inneres:	-----
Konsistenz:	-----
Geruch:	-----
Geschmack:	-----

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°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

IDENTITÄTSKENNZEICHEN	DE BY 77711 EG
------------------------------	----------------

ZERTIFIZIERT nach	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

Produktspezifikation**Illertaler 500 g****45% Fett i. Tr.****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Emmentaler (unter Schutzatmosphäre verpackt)

**INHALTSSTOFFE
in absteigender Reihenfolge**

pasteurisierte Milch
 Kochsalz
 mikrobielles Lab
 Milchsäuerungskulturen
 Reifungskulturen

*Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich***ANALYSEN****Methode in Anlehnung an
§ 64 LFGB****Richtwerte / Toleranz****Chemisch und physikalisch**

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%

Mikrobiologie

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

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

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 Schröder		
Dateiname:	45236_Illertaler 500 g _45%FettiTr_23072020_13.pdf		
FB-Version:	004/12.2018		

45236	Produktspezifikation
	Illertaler 500 g
	45% Fett i. Tr.
Zusätzliche Angaben	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	90 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja
SENSORIK	
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
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 °C - 8 °C
IDENTITÄTSKENNZEICHEN	DE BY 70576 EG
ZERTIFIZIERT nach	IFS
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!	
Stand Produktspezifikation:	23.07.2020 - Version 13
Freigabe:	ZQM / Angelika Schröder
Dateiname:	45236_Illertaler 500 g_45%FettiTr_23072020_13.pdf
FB-Version:	004/12.2018

Stand Produktspezifikation:	23.07.2020 - Version 13	Seite 2 von 2
Freigabe:	ZQM / Angelika Schröder	
Dateiname:	45236_Illertaler 500 g_45%FettiTr_23072020_13.pdf	
FB-Version:	004/12.2018	

13700

Produktspezifikation**ROUGETTE 180g****65 % Fett i. Tr.****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Weichkäse

Inhaltsstoffe**in absteigender Reihenfolge**

Pasteurisierte Milch
 Rahm
 Kochsalz
 Mikrobielles Lab
 Farbstoff: Paprikaextrakt (E 160c)
 Milchsäuerungskulturen
 Reifungskulturen

ANALYSEN**Methode in Anlehnung an
§ 64 LFGB****Richtwerte / Toleranz****Chemisch und physikalisch**

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%	

Mikrobiologie

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

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

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

Zusätzliche Angaben

Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	110 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation: 01.01.2019 - Version 11

Freigabe: Winfried Wolf / Leitung Qualitätssicherung

Dateiname: 13700_ROUGETTE 180g_65%FettiTr_01012019_11.pdf

FB-Version: 004/12.2018

Seite 1 von 2

13700

Produktspezifikation
ROUGETTE 180g
65 % Fett i. Tr.

SENSORIK

Aussehen Äußerer:	Rötlich-weiß bis weiß-rötlich, trocken, Randbereich leicht feucht möglich, rustikale Optik möglich
Aussehen Inneres:	Einzelne Bruch- und Gärlöcher, 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

SENSORIK nach Warmbehandlung laut Verpackungsanweisung

Aussehen Äußerer:	-----
Aussehen Inneres:	-----
Konsistenz:	-----
Geruch:	-----
Geschmack:	-----

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°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

IDENTITÄTSKENNZEICHEN	DE BY 77711 EG
ZERTIFIZIERT nach	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		