

**Produktspezifikation**

Product specification

Hersteller / Producer: 400015 / 2245704

Art. Nr.: 0609	Marke: GAZI	Warennummer: 04069092
Art.No.: 0609	Brand: GAZI	Commodity code: 04069092

Anschrift des Inverkehrbringers:	garmo AG, Ulmer Str. 173, 70188 Stuttgart, Germany
Address of distributor:	

Name:	GAZI - Hirtenkäse 45% Fett i.Tr. in Folie vakuumiert 3 x 1,6kg Block
Name:	GAZI - White cheese 45% fat idm, vacuum packed in foil; 3 x 1,6kg block
Produktbeschreibung:	Hirtenkäse aus Kuhmilch in Salzlake gereift
Product description:	White cheese made from cow's milk, matured in brine
Deklaration (Verkehrsbezeichnung):	Käse in Salzlake gereift 45% Fett i.Tr.
Declaration:	Cheese matured in brine 45% fat idm
Zutatenliste (gemäß LMIV):	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen
Ingredients:	Pasteurized cow's milk , salt, microbial rennet, lactic acid cultures
Ursprungsland:	Hergestellt in Deutschland mit Milch aus der EU.
Country of origin:	Made in Germany with milk from the EU.
Restlaufzeit:	60 Tage
Remaining shelf life:	60 days
Sprachen:	DE
Languages:	DE
Temperaturangabe:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Stempel
Temperature:	Unopened at +4°C to +8°C best before: see stamp
Nach dem Öffnen bei +4°C bis +8°C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren.	
After opening, keep the product at a temperature of between +4°C and +8°C and eat within a few days.	

Verbrauchereinheit / Consumer unit **GTIN: 4002566006096**

Verpackungsart:	Käse in transparenter Folie mit Schmucketikett farbig		
Type of Packaging:	Cheese in transparent foil with colored decoration label		
Materialausführung:	PETP / PE		
Material execution:	PETP / PE		
Füllmenge:	1,6kg e	Käse:	195 x 110 x 70mm
Net weight:	1,6kge	Cheese:	195 x 110 x 70mm
Taragewicht Verpackung:	12g	Folie	
Tare weight packaging:	12g	Foil	
Bruttogewicht:	1.612g	1,6kg + 12g	
Gross weight:	1.612g	1,6kg + 12g	
Maße Käse in Folie (LxBxH):	260 x 160 x 70mm		
Dimensions cheese in foil (LxWxH):	260 x 160 x 70mm		

Art.Nr.: 0609

Art.No.: 0609

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566016095

Verpackungsart: Type of Packaging:	Wellpappkarton weiß mit Deklarationsetikett Corrugated cardboard white, with declaration label	
Nettogewicht: Net weight:	4,8kg	3 x 1,6kg
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	197g	Karton (161g) + Folie (3 x 12g) Carton (161g) + foil (3 x 12g)
Bruttogewicht: Gross weight:	4.997g	4,8kg + 197g 4,8kg + 197g
Facing-Maße Karton (LxBxH): Facing dimensions carton (LxVxH):	255 x 255 x 130mm 255 x 255 x 130mm	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566016095(15)MHD(10)Charge

Palettierung / Palletization

Beschreibung: Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g) Euro pallet with stretch foil fuse (190g)	
Handelseinheiten pro Palette: Sales unit per pallet:	84	Kartons Cartons
Handelseinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	12	Kartons Cartons
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	7	Lagen Layers
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	403,2kg	84 x 4.800g 84 x 4.800g
Bruttogewicht pro Palette: Gross weight per pallet:	419,75kg	84 x 4.997g 84 x 4.997g
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette: Gross weight per pallet incl. pallet:	441,1kg	419,75kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht) 419,75kg + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH): Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1060mm 1200 x 800 x 1060mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	1	Paletten-Etikett: EAN 128 Pallett label: EAN 128

Art.Nr.: 0609

Art.No.: 0609

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g	%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: 40,5 - 46,5% Dry matter:	Brennwert: Calorific value:	1065 KJ	Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
Fettgehalt absolut: 17,5 - 22,5% Fat content absolute:		257 kcal	12,9 % Laktose Lactose
Fett i.Tr.: 45 - 49,9% Fat idm:	Fett: Fat:	20,5 g	29,3 %
Wff: 67,1 - 73% Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids:	13,9 g	69,5 %
Salzgehalt: 2,4 - 3,3% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	0,6 g	<1 % gem. dt. Lebensmittelrecht acc. German food law
PH-Werte: < 5,0 PH-Value:	davon Zucker: hereof sugar:	0,6 g	<1 %
	Eiweiß: Protein:	17,8 g	35,6 %
	Salz: Salt:	2,8 g	46,7 %
Die Packung enthält ca. 16 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The package contains about 16 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (8400KJ/2000kcal)			
GVO-Status: „Ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG §3a, 3b GMO-status: „GMO-free“ according EC Genetic Engineering Implementation Act §3a, 3b			
Glutenfrei gemäß Verordnung (EU) Nr. 828/2014 Glutenfree according to regulation (EU) Nr. 828/2014			

Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological requirements

	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
Escherichia Coli Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	100	1 000
Hefen Yeast	KbE / g cfu / g	10 000	100 000
Schimmel Mold	KbE / g cfu / g	1 000	10 000
Salmonellen Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Listeria Monocytogenes Listeria Monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Koagulase pos. Staphylokokken Coagulase-positive staphylococci	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1
Bacillus Cereus Bacillus Cereus	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1

Art.Nr.: 0609

Art.No.: 0609

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton smooth, grained surface from the cheese molds, milky-white to yellowish
Aussehen, Inneres: Appearance, inside:	unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	leicht säuerlich slightly sour
Geschmack: Taste:	leicht säuerlich, salzig slightly sour, salty
Konsistenz: Consistency:	cremig fester Teig, schnittfest creamy firm dough, cut resistant
Verwendung: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Traditionell ist es ein Frühstückskäse, der mit Tomaten, Paprika oder auch Oliven zu Fladenbrot verzehrt wird. Hervorragend als purer Genuss oder zur Weiterverarbeitung in der Küche. For general direct human consumption with and without preparation. Traditionally as a breakfast cheese, which is consumed with tomatoes, peppers or olives to flatbread. Excellent to enjoy pure or for further processing in the kitchen.

Diese Produktspezifikation ist mit dem Computer erstellt und ohne Unterschrift gültig.

This product specification is computer generated and valid without signature.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell geändert werden.

The information in this document is valid at the date of creation and may be changed at a later date.

Die garmo AG kann nicht an die Aussagen in dieser Produktspezifikation gebunden werden. Die Ausführungen entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Garmo AG is not bound by the statements in this product specification. The statements comply with our current knowledge. They will not be automatically changed.