Coburger Seit 1927	**Produktspezifikation** Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g *Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g*			DE BY 603 EG DE BY 40390 EG
Erstellt/*issued* am/*on*: 31.01.2013 Erstellt von/*by*: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: *Corrected on:* 16.06.2023 Überarbeitet von: *Corrected by:* Katharina Zapf, QM	Geprüft von: Inspected by: Dieter Hau, Betriebsleiter, Beatrice Jahn, QM	Freigegeben von: *Released by:* Birgit Reh, QB

1.	**Herstellerangaben / *Manufacturer's Data***	
1.1	Firma/*Company*	Milchwerke Oberfranken West eG
1.2	Anschrift/*Address*	Sulzdorfer Straße 7, 96484 Meeder
1.3	Telefon/*Phone*	09566 / 929 – 0
1.4	Telefax	09566 / 929 – 200
1.5	e-mail	info@milchwerke-oberfranken.com
1.6	Ansprechpartner/ *Contact person*	Katharina Zapf / Beatrice Jahn

2.	**Allgemeine Artikelinformationen / *General Product Information***	
2.1	Artikel-Nr./*Art.-No.*	30350
2.2	Produktbezeichnung *Product description*	Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g *Golddistel Camembert, 45% fat i.d.m., 125 g*
2.3	Verkehrsbezeichnung *Trade denomination*	Camembert
2.4	EAN – Code Einzelartikel *Individual item*	4008065303506
2.5	Kartoninhalt *pieces per carton*	12 x 125 g
2.6	EAN – Code Karton *Carton EAN*	4008065383508

3.	**Zutaten / *Ingredients***		
	Zutat/*Ingredient*:	Anteil /*Content* (in %)	Ursprungsland *Country of Origin*
	Milch/*Milk*	97,28	EU
	Salz/*Salt*	1,7	EU
	Käsereikulturen/*Cheesemaking cultures*	1,0	EU
	mikrobieller Labaustauschstoff / *Microbial rennet*	0,01	EU
	Nicht deklarationspflichtiger Hilfsstoff gemäß der Richtlinie 2000/13/EG sowie Verordnung (EU) 1169/2011: *not subject auxiliary agent to registration of the guide line 2000/13/EC and regulation (EG) 1169/2011:*		
	Calciumchlorid/*Calciumchloride*	0,01	EU

Coburger Seit 1927	**Produktspezifikation** Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g *Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g*		DE BY 603 EG	DE BY 40390 EG
Erstellt/*issued* am/*on*: 31.01.2013 Erstellt von/*by*: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: *Corrected on*: 16.06.2023 Überarbeitet von: *Corrected by:* Katharina Zapf, QM	Geprüft von: Inspected by: Dieter Hau, Betriebsleiter, Beatrice Jahn, QM	Freigegeben von: *Released by:* Birgit Reh, QB

4.	**Sensorische Beschreibung / *Description of sensory properties***	
4.1	Aussehen Äußeres *Outer appearance*	gleichmäßig mit Camembertschimmel überzogen *equally covered with Camembert mould*
4.2	Aussehen Inneres *Interior appearance*	weiß bis rahmgelb, kleine Bruchlöcher *white up to creamy yellow, small fraction holes*
4.3	Konsistenz *Consistency*	In gereiftem Zustand geschmeidig *Smooth in ripened condition*
4.4	Geruch/ *Odour*	mild aromatisch / *mild aromatic*
4.5	Geschmack/*Taste*	mild aromatisch / *mild aromatic*

5.	**Chemisch – physikalische Parameter** ***Chemical – physical parameters***			
		Sollwert/*Target value*	Toleranz/*Allowance*	Methode/*Method*
5.1	Trockenmasse (%) *Dry matter*	44	mind.	Food Scan
5.2	Fett i.Tr. (%)/*Fat i.d.m.*	45	mind.	Berechnet/*calculated*
5.3	Salz (%)/*salt*	1,7	(+/- 0,3%)	Food Scan
5.4	pH – Wert	Mit Reifungsverlauf ansteigend		potentiometrisch

6.	**Mikrobiologische Parameter** (gemäß den Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel) ***Microbiological Parameters*** *(according to the specifications of the Commission's regulation (EC) 2073/2005 dated 15th November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs*			
		Sollwert/*Target value*	Toleranz/*Allowance*	Methode/*Method*
6.1	Listeria monocytogenes	neg. / 25 g		§ 64 LFGB
6.2	Salmonellen	neg. / 25 g		§ 64 LFGB
6.3	Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 / g		§ 64 LFGB
6.4	E. Coli	n = 5 c = 2 m = 100 / g M = 1.000 / g		§ 64 LFGB

Coburger Seit 1927	**Produktspezifikation** Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g *Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g*		DE BY 603 EG DE BY 40390 EG	
Erstellt/*issued* am/*on*: 31.01.2013 Erstellt von/*by*: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: *Corrected on*: 16.06.2023 Überarbeitet von: *Corrected by:* Katharina Zapf, QM	Geprüft von: Inspected by: Dieter Hau, Betriebsleiter, Beatrice Jahn, QM	Freigegeben von: *Released by:* Birgit Reh, QB

7.	**Nährwertangaben / *Nutrition facts***			
	Durchschnittliche Nährwerte/*average nutritional values*	Pro/*per* 100 g	pro Portion (= 50 g) *per portion*	RM* (%)
	Brennwert *Calorific value*	1.156 kJ / 278 kcal	578 kJ / 139 kcal	7 %
	Fett/*Fat*	22,0 g	11,0 g	16 %
	- davon gesättigte Fettsäuren/ - *thereof saturated fatty acids*	14,7 g	7,4 g	37 %
	Kohlenhydrate *Carbohydrate*	0,1 g	< 0,1 g	< 1 %
	- davon Zucker - *thereof sugar*	0,1 g	< 0,1 g	< 1 %
	Eiweiß/*Protein*	20,0 g	10,0 g	20 %
	Salz/*Salt*	1,7 g	0,85 g	14 %

*RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). 1 Packung enthält 2 ½ Portionen / ** RM = Reference quantity for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal). 1 packet contains 2 ½ servings.*
Es gelten die „Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwert-Kennzeichnung“ der GdCH.
The „Suggestions for allowances for nutrient matter deviations in foodstuff labelling” of the GdCH are applicable.

8.	**Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung** ***Use of ingredients with allergenic potential according to EU classification***			
		Ja/ ***Yes***	**Nein /*No***	**Wenn Ja, Angabe des Inhaltsstoffes/** ***If yes, declaration of substance***
8.1	Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / gluten-containing cereals, and products deriving thereof		X	
8.2	Krebstiere und / -erzeugnisse / *Crustaceans and products thereof*		X	
8.3	Eier und / -erzeugnisse / *Eggs and products thereof*		X	
8.4	Fisch und / -erzeugnisse / *Fish and products thereof*		X	
8.5	Erdnuss und /-erzeugnisse / *Peanut and products thereof*		X	
8.6	Soja und /-erzeugnisse / *Soybean and products thereof*		X	
8.7	Milch und / -erzeugnisse (inkl. Laktose) / *Milk and products thereof (including lactose)*	X		Milch
8.8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / *Shell fruits and products thereof*		X	
8.9	Sellerie und / -erzeugnisse / *Celery and products thereof*		X	

8.10	Senf und / -erzeugnisse / *Mustard and products thereof*		X	
8.11	Sesam und / -erzeugnisse / *Sesame and products thereof*		X	
8.12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 ml / l, als SO_2 angegeben / *Sulfur dioxide and sulfites in a concentration of more than 10 mg/kg or 10 ml/l, declared as SO_2*		X	
8.13	Lupine und / -erzeugnisse / *Lupine and products thereof*		X	
8.14	Weichtiere und / -erzeugnisse / *Mollusks and products thereof*		X	
8.15	Sonstige / *Others*		X	

9.	**Gentechnik / *Genetic Engineering***
9.1	Die Milchwerke Oberfranken West eG bestätigen hiermit, dass der genannte Artikel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 **nicht kennzeichnungspflichtig** ist. / *We herewith confirm that this product is **not subject to a declaration** obligation of the regulation (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003.*

Coburger Seit 1927	**Produktspezifikation** Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g *Golddistel Camembert, 45% Fett i.Tr., 125 g*		DE BY 603 EG DE BY 40390 EG	
Erstellt/*issued* am/*on*: 31.01.2013 Erstellt von/*by*: Isabella Kropp, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: *Corrected on:* 16.06.2023 Überarbeitet von: *Corrected by:* Katharina Zapf, QM	Geprüft von: Inspected by: Dieter Hau, Betriebsleiter, Beatrice Jahn, QM	Freigegeben von: *Released by:* Birgit Reh, QB

10.	**Verpackung und Lagerung / *Packaging and storage***		
10.1	**Einzelartikel / *Individual item***		
	Maße (T x B x H): *Measurements (L x W x H):*	Ø: ca. 80 mm, Höhe: ca. 24 mm	
	Art der Verpackung *Type of packaging*	Aluminium-Kraftpapier / PE-Kaschierverbund, Etikett	
	Tara-Gewicht / *Tare weight*	Folie: / *foil:* ca./*approx.* 2,0 g, Etikett*l label:* ca./*approx.* 0,3 g	
10.2	**Karton / *Carton***		
	Maße (T x B x H): *Measurements (L x W x H):*	345 x 90 x 85 mm	
	Art der Verpackung *Type of packaging*	Karton “Golddistel” *carton “Golddistel”*	
	Tara-Gewicht / *Tare weight*	ca./*approx.* 117 g	
	Inhalt / *Contents*	12 x 125 g	
	Gewicht / *Weight*	Netto/*Net:* 1,5 kg	Brutto/*Gross:* ca./*approx.* 1,64 kg
10.3	**Palette / *Pallet***		
	Art der Palette: *Type of pallet*	Europalette	
	Anzahl der Kartons / Palette *Number of cartons per pallet*	140	
	Anzahl der Kartons / Lage *Number of cartons per layer*	20	
	Anzahl der Lagen / Palette *Number of layers per pallet*	7	
	Höhe (inkl. Palette) *Height (including pallet)*	74,5 cm	
	Tara-Gewicht in kg *Tare weight in kg*	ca. / *approx.* 21 kg	
	Gewicht (inkl. Palette) *Weight (including pallet)*	Netto/*Net*: 210 kg	Brutto/*Gross:* ca./*approx.* 251 kg
10.4	Die Lager- und Transportbedingungen müssen zwischen +2°C und +8°C liegen und frei von Fremdgerüchen sein / *The storage and transport conditions must be between +2°C and +8°C and free of other odours.*		
10.5	Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung / *Guaranteed remaining life at time of delivery*	24 Tage/*days*	

11.	**Verbraucherinformation / *Consumer information***		
		Ja / Yes	**Nein / No**
11.1	Geeignet für ovo-lacto Vegetarier / *suitable for ovo-lacto vegetarians*	X	
11.2	Geeignet für Veganer / *suitable for vegans*		X
11.3	Laktosefrei / *lactose free* (Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g/*lactose content < 0,1 g / 100 g*)	X	
11.4	Kosher		X
11.5	Halal		X

12.	**Zubereitungshinweise / *Preparation instructions***
	Kann im kalten Zustand verzehrt werden / *May be consumed in cold condition*

13.	**Lebensmittelrechtliche Anforderungen / *Food regulatory requirements***
13.1	Das Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen. / *The product meets the relevant legal EU prescriptions respectively the German legal regulations.*
13.2	Das mit dem Produkt in Berührung kommende Packmaterial entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen. u.A.: The packaging material that comes into contact with the product meets *the relevant legal EU prescriptions respectively the German legal regulations. Amongst others:*
	- Rahmenverordnung / *Frame regulation* 1935 / 2004
	- Kunststoffmaterialien / *Plastic materials*: EU Verordnung/*regulation* 10/2011
13.3	Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet (Nach Art. 18 der Verordnung (EG) 178/2002). / *The traceability of the product is guaranteed at each level of processing (according to Art. 18 of the EC regulation 178/2002).*

14.	**Sonstiges / *Miscellaneous***
	Die Daten basieren auf aktuellen Analysedaten und Standardrezepturen, Variationen im Produktionsprozess innerhalb eines spezifizierten Toleranzbereiches können zu geringfügigen Abweichungen führen. / *The data are based on current analyses and standard recipes, variations in the production process within a specified tolerance scope may lead to minor differences.*
	Bei Verwendung des Produktes muss die Kennzeichnung und die Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer entsprechen und in Absprache mit den jeweiligen Kunden erfolgen. */ For the use oft he product, the labelling and declaration must meet the current legislation of the target country with prior consultation of the particular customer.*
	Die in dieser Spezifikation enthaltenen Angaben sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden. / *All information contained in this specification must be treated as confidential and must not be passed on to third parties.*
	Alle Angaben haben so lange Gültigkeit, bis eine revidierte Fassung vorliegt. / *All details are valid until a revised version is available.*
	Die Ausgabe wird elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. / *This issue is created electronically and therefore valid without signature.*