



**F4431 Ziegenrolle Soignon 1 kilo in Blisterverpackung**  
mind. 45% Fett i.Tr.

24.11.2017

<b>Bezeichnung</b>	Weichkäse
<b>Name</b>	Soignon
<b>Käsegruppe</b>	Weichkäse
<b>Untergruppe</b>	Weichkäse mindestens 45% Fett i.Tr.
<b>Zutaten</b>	<b>Ziegenmilch</b> pasteurisiert, Milchsäurebakterien, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff
<b>Zusatzstoffe</b>	keine
<b>RLZ bei Anlieferung</b>	27 Tage

FR  
79-276-001  
CE

<b>Herkunftsland</b>	Frankreich - Zolltarif-Nr. 04061050
<b>Produktbeschreibung</b>	Weichkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch Produkt aufbewahren bei +2 bis +7 °C

**Physio-chemische Anforderung**

Fett i.Tr.	mind. 45%
Salz	1,4 - 1,7 %

Nährwerttabelle	für 100 g	Referenzmenge*
Kj	1208	15%
Kcal	291	
Fett	23	33%
davon gesättigte Fettsäuren	16,1	81%
Kohlenhydrate	1	0,40%
davon Zucker	1	1%
Eiweiß	20	40%
Salz	1,5	25%



\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

**Allergene :** Milch und Erzeugnisse aus Milch (einschl. Laktose)

**Reifezeit** 8 bis 10 Tage

**technische Daten**

**Stück (Ziegenrolle)**

Maße	200 x 82 x 82 mm
Gewicht	1000 g netto

**Blister**

Maße	240 x 110 x 87 mm	
Gewicht	1000 g netto	1044 g brutto
EAN	3523230038584	

**Karton**

Maße	245 x 120 x 100 mm	
Gewicht	1000 g netto	1165 g brutto
EAN	03523230038584	
VE	1 Stück	

**Palette**

Karton/ Palette	312	
Karton/ Lage	24	
Gewicht / Palette	312 kg netto	388 kg brutto
Höhe der Palette	150 cm	
<b>Zolltarif-Nr.</b>	04069092	

**Geschmackliche Anforderungen**

Konsistenz	feine, schmelzende und homogene Konsistenz
Geschmack	typischer Ziegengeschmack
Aussehen	gleichmäßiger weißer Edelschimmel
Farbe	weiss

**Mikrobiologische Anforderungen**

Salmonellen	keine in 25 g	Staphylokokken aureus	< 100 / g
Listeria monocytogenes	keine in 25 g	Escherichia coli	< 100 / g

**GVO**

Gemäß EU-VO 1829/ und 1830/2003 und des Rates vom 22.09.03 ist keine Kennzeichnung erforderlich

**Zertifizierung**

BRC - IFS