



Wir machen mehr aus Käse.

# Produktspezifikation

Art-Nr. 1056 Senator H-Cam40x125g Foppa IT

Druckdatum:  
29.06.2015

Seite 1 von 1

**Verkehrsbezeichnung**

Camembert, 50 % Fett i. Tr., wärmebehandelt

**Zutatenliste**

pasteurisierte KUHMITLICH; Milchsäurekultur; Salz; mikrobielles Lab; p. candidum

**Allergene**

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

**Nährwertangaben für 100g**

Brennwert	1265 kJ = 305 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	<1 g
davon Zucker	<1 g
Eiweiß	20 g
Salz	2 g

**Lagerbedingungen**

&lt;= 8°C

**Sensorische Anforderungen**

Außen	dünne Schicht weißer Camembertschimmel, Ränder gelegentlich ohne Schimmel
Innen	weiß-gelblicher Käseteig, homogen, leicht offen
Konsistenz	geschmeidig, weich, homogen, gleichmäßig gereift
Geruch/Geschmack	mild aromatisch, leichter Kochgeschmack, leicht säuerlich

**Mikrobiologische Anforderungen**

KBE	PC-Agar / 3d / 30 °C	<= 10 <sup>3</sup> / g
Enterobacteriaceae	Rebecca Agar / 24h / 37°C	<= 10 <sup>2</sup> / g
Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceaeen enthalten		
List. monocytogenes	§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonella	§ 64 LFGB (L00.00-20)	neg. / 25 g
Staph. koagulase positive	§ 64 LFGB (L00.00-55)	<= 10 <sup>2</sup> / g
E. coli	§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]	<= 10 <sup>2</sup> / g

**Chemische Anforderungen**

Trockenmasse	IR-Spektroskopie	47,0 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	25,0 ± 2,5 %
Fett i. Tr.	Berechnung	53,0 ± 2,5 %
Wff	Berechnung	70,0 ± 2,5 %
Kochsalz	potentiometrisch	2,00 ± 0,30 %

**Physikalische Anforderungen**

pH-Wert	20°C	5,70 ± 0,30
---------	------	-------------

**Rückstandsanalytik**

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminaten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. In ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengenVO, RückstandshöchstmengenVO, MykotoxinhöchstmengenVO, sowie die Bestimmung der Verordnung EG Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln)

**GVO-Status**

Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

**Mitgeltendes Dokument**

Artikelpass

**Herstellereklärung**

Der Hersteller/Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller/Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.