

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	945
Produktbezeichnung product description	Cheddar rot 50% 6x1kg gef. Scheiben Cheddar red 50%, slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Cheddar 50% Fett i.Tr. Cheddar 50% fat i.d.m.
Käsegruppe cheese type	Hartkäse hard cheese
Produktformat product dimensions	Scheiben, ca. 9x9 cm slices, approx. 9x9 cm
Art der Milcherhitzung type of milk heating	Pasteurisierung pasteurization

2. Herstellerinformation / producer information

Zulassungsnummer / health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer / organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24h Hotline / 24h hotline	+49 (0) 8065 / 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung / producer declaration

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der Verordnungen (EG) 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO ist
- das Produkt nicht der VO (EU) 2015 / 2283 unterliegt (Novel Food)
- das Produkt die Anforderungen der EU zu Rückständen und Kontaminanten erfüllt
- das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde
- das Verpackungsmaterial den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935 / 2004 entspricht

Frischpack herewith declares, that

- the goods delivered comply with valid legal requirements of the European Union and Germany concerning food
- the products require no declaration concerning the Regulations (EC) No 1829 / 2003 and 1830 / 2003
- the product is not subject to the Regulation (EU) 2015 / 2283 (Novel Food)
- the product meets the requirements of the EU for residues and contaminants
- the product is not treated with ionizing radiation
- the packaging material complies with the Regulation (EC) No 1935 / 2004

4. Zertifizierungen / certifications

International Featured Standard (IFS) seit März 2004 / since March 2004

IFS Broker seit August 2019 / since August 2019

Bio Zertifikat seit August 2001 / since August 2001

DIN EN ISO 14001 seit Mai 2014 / since May 2014

DIN EN ISO 50001 seit Mai 2014 / since May 2014

DIN EN ISO 45001 seit Mai 2020 / since May 2020

14. Änderung gültig ab: 01.08.2024. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

5. Rückverfolgbarkeit / traceability

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178 / 2002 ist installiert und wird gewährleistet durch Produktionscode und / oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability according to Regulation (EC) No 178 / 2002 is installed and ensured by production code and/or best before date.

All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents.

6. Verpackung / packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt / content	1000 g
Art der Verpackung / type of packaging	Schale mit Oberfolie / tray with top film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff / nitrogen (N ₂)
Material / material	Schale: APET/PE EVOH / tray: APET/PE EVOH Oberfolie: PET/PE EVOH peel* / top film: PET/PE EVOH peel* *„peel“ bedeutet: leicht zu öffnende Verpackung. / "peel" means: easy to open packaging.

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	6 x 1000 g je Karton / box
Material / material	Karton / cardboard
<u>Transporteinheit / transport unit</u>	
Palettentyp / pallet type	Europalette oder H1 Palette / Euro-pallet or H1-pallet
Gebinde / trading unit	9 je Lage / per layer
Lagen / layer	7 je Palette / per pallet

7. Handhabung / handling

Transport und Lagerbedingungen / conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeit / best before Angabe auf Produkt in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	104 Tage / days
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage / days

8. Zutaten / ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff: E160a.
 Pasteurized cow's milk, salt, starters, microbial rennet substitute, colour: E160a.

Zusammensetzung / composition

Siehe Zutatenliste nach LMIV.
 See ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011.

Ursprung / origin (Stand / state: 08/2024):

Der Käse stammt aus: EU

The raw material for the product is produced in:

Die Rohmilch stammt aus: EU

The raw milk comes from:

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min.	max.	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water	-	38 %	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse / dry matter	62 %	-	VDLUFA C 35.3
Fett / fat	30 %	36 %	VDLUFA C 15.3.8
Fett i. Tr./ fat in dry matter	50 %	59,9 %	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	-	56%	Berechnet / calculated
Salz / salt	1,2 %	2,0 %	VDLUFA C 10.6.2

10. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter	Richtwert / guidance level	Grenzwert / limit	Bestimmungsmethode / method
Hefen / yeast	< 1 x 10 ⁵ KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel / mould	< 1 x 10 ³ KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE / g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10 ³ KbE / g*	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g	ISO 11290-1
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g	ISO 6579

*gilt ausschließlich für Rohware aus pasteurisierter Milch gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

*applies exclusively to raw materials made from pasteurized milk according to Reg. (EC) No 2073/2005

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	rindenlos, geschlossener Teig / without rind, closed paste
Farbe / colour	orange bis leicht rot / orange to slightly red
Konsistenz / texture	geschmeidiger Teig, schnittfest / smooth paste, sliceable
Geruch / aroma	schwach säuerlich bis leicht pikant / slightly sour to slightly spicy
Geschmack / flavour	schwach säuerlich bis leicht pikant / slightly sour to slightly spicy

12. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 / allergens according to Regulation (EU) No 1169/2011:

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

Milk and products thereof (including lactose).

14. Änderung gültig ab: 01.08.2024. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte) / nutritional values per 100 g (average values)

Energie / energy	1619 / 390	kJ /kcal
Fett / fat	32	g
davon gesättigte Fettsäuren ¹ / of which saturates ¹	20	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	0,6	g
davon Zucker / of which sugar	0,6	g
Eiweiß / protein	25	g
Salz / salt	1,7	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum / fatty acid spectrum varies seasonally due to differences in feeding

Von Natur aus laktosefrei (Laktosegehalt <0,1g/ 100g).
 Naturally lactose free (lactose content <0,1g/100g).

14. Weitere ernährungsrelevante Informationen / Further nutrition-relevant information

Ovo – Lakto vegetarisch / ovo-lacto vegetarian	Geeignet / suitable ja / yes	Zertifiziert / certified nein / no
Vegan	nein / no	nein / no
Kosher	nein / no	nein / no
Halal	ja / yes	nein / no
Glutenfrei (<20 mg/kg) / Gluten-free (<20 mg/kg)	ja / yes	nein/no

15. Änderungen zur Vorgängerversion

Änderung in Punkt 8 – Zutatenverzeichnis Änderung in Punkt 13 - Energie
--

Mit freundlichen Grüßen,
Frischpack GmbH



i.A. Katharina Krettek
 Quality Management