

16800	Produktspezifikation CAMBOZOLA Torte 2,2kg 70 % Fett i. Tr.
-------	--

PRODUKTBESCHREIBUNG	Weichkäse Doppelrahmstufe
----------------------------	------------------------------

Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge	Pasteurisierte Milch Rahm Kochsalz Mikrobielles Lab Milchsäuerungskulturen Reifungskulturen
<i>Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich</i>	

ANALYSEN	Methode in Anlehnung an § 64 LFGB	Richtwerte / Toleranz	
-----------------	--	------------------------------	--

Chemisch und physikalisch			
Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	42%	± 2,0%
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	59%	± 2,0%
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	> 67%	
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	14%	± 2,5%
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,7%	± 0,3%

Mikrobiologie		
Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00.132/2	< 1000 /g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 01.00 - 23	< 1000 /g

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)	
Energie	1801 kJ / 436 kcal
Fett	42 g
davon gesättigte Fettsäuren	28 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	14 g
Salz	1,7 g

Zusätzliche Angaben	
Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	130 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei

Stand Produktspezifikation:	18.10.2017 - Version 10	Seite 1 von 2
Freigabe:	PQS / Winfried Wolf	
Dateiname:	16800_CAMBOZOLA Torte 2,2kg_70%FettiTr_18102017_10.pdf	
FB QS HUG 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\		Stand Formblatt: 13.10.2017 / Version: 14

16800	Produktspezifikation CAMBOZOLA Torte 2,2kg 70 % Fett i. Tr.
-------	--

SENSORIK	
Aussehen Äußeres:	Ganzflächig mit Weißschimmel überwachsen, an den Kanten leichter Abrieb möglich
Aussehen Inneres:	Ausreichend Blauschimmel (in 16tel), gleichmäßige Verteilung in Stechkanälen und Bruchlöchern, glänzende Schnittfläche, durchgereiftes Aussehen
Konsistenz:	Cremig, guter Schmelz
Geruch:	Leichter Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich
Geschmack:	Mild-würzig, leicht süßlich, leicht säuerlich möglich

SENSORIK nach Warmbehandlung laut Verpackungsanweisung	
Aussehen Äußeres:	-----
Aussehen Inneres:	-----
Konsistenz:	-----
Geruch:	-----
Geschmack:	-----

ALLERGENE	Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milchweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.
------------------	--

GENECHANIK	Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.
-------------------	--

RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN	Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.
-------------------------------------	---

GESETZLICHE ANFORDERUNGEN	Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.
----------------------------------	---

TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN	+2°C bis +8°C
---------------------------------------	---------------

IDENTITÄTSKENNZEICHEN	DE BY 77711 EG
ZERTIFIZIERT nach	IFS BRC

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand Produktspezifikation:	18.10.2017 - Version 10	Seite 2 von 2
Freigabe:	PQS / Winfried Wolf	
Dateiname:	16800_CAMBOZOLA Torte 2,2kg_70%FettiTr_18102017_10.pdf	
FB QS HUG 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\		Stand Formblatt: 13.10.2017 / Version: 14