

Artikeldaten

Artikel-Nr.	2607	EAN-Code Stück	4005096026077 (Gew. EAN: 05202258024868 (3103)....)
Produktbezeichnung/ Verkehrsbezeichnung	GRECO Griechischer Feta ca. 2 kg	EAN-Code Colli	4005096126074 (128er EAN: 95202258286108)
Käseart	Feta	Ursprungsland	Griechenland
Fett i.Tr.	min. 48 %	Fett absolut	min. 21 %
MHD (ab Verpackungs- datum)		Garantierte RLZ bei Anlieferung	min. 60 Tage

Logistikdaten

Art der Verpackung	Folie / Karton	Nettogewicht Stück	ca. 2000 g
Stückzahl im Karton	4	Bruttogewicht Stück	ca. 2010 g
Karton pro Palette	100	Bruttogewicht Karton	ca. 8225 g
Karton pro Lage	10	Lagen pro Palette	10
Abmessung Colli (mm)	L <u>345</u> B <u>235</u> H <u>120</u>	Abmessung Stück (mm)	L <u>220</u> B <u>105</u> H <u>80</u>
Tara Karton		185 g	
Palettenhöhe (inkl. Holz)		1345 mm	
Bruttogewicht Palette (inkl. Holz)		ca. 847.500 g	
Transport- und Lagerbedingungen (Temperatur)		+2°C bis +7°C	

Sensorische Beschreibung des Produktes

Aussehen	kompakte Masse ohne grosse Löcher
Konsistenz	fest, leicht bröckelig
Geruch	frisch, leicht säuerlich
Geschmack	leicht salzig, aromatisch

Informationen zur Verpackungsdeklaration

Milchart	Kuh <input type="checkbox"/>	Ziege <input checked="" type="checkbox"/>	Schaf <input checked="" type="checkbox"/>	andere:
Behandlungsart der Milch	pasteurisiert <input checked="" type="checkbox"/>	Rohmilch <input type="checkbox"/>	thermisiert <input type="checkbox"/>	
verwendetes Lab	tierisch <input type="checkbox"/>	mikrobiell <input checked="" type="checkbox"/>	pflanzlich <input type="checkbox"/>	

Produktrelevante Stoffe / Allergene / Intoleranzen

Zutatenliste unter Berücksichtigung der QUID-Regeln (Mengen in absteigender Reihenfolge)	Anteil in %	Herkunftsland
pasteurisierte Schafmilch	min. 70	Griechenland
pasteurisierte Ziegenmilch	max. 30	Griechenland
Salz	2 - 4	Griechenland
Lab austauschstoff (mikrobiell)	0,1	Dänemark
Kulturen	0,01	Dänemark

Zusatzstoffe (falls enthalten)	E-Nummer	Name des Zusatzstoffes
Farbstoffe		
Konservierungsmittel		
Schmelzsalze		
Verdickungsmittel		
Sonstige		

Genveränderte Organismen (GVO)	ja	nein
Produkt genetisch verändert	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Produkt wurde aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gewonnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Werden im Herstellungsprozess Enzyme, Trägerstoffe, Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von GVO abstammen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Es besteht Kennzeichnungspflicht	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wenn ja, Angabe der gentechnischen Verfahren und eingesetzten GVO:		
Produkt ist frei von GVO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Allergene (gem. Verordnung (EU)1169/2011, Anhang II)		im Produkt enthalten		Kreuz- kontam. möglich	Inhaltsstoff / Bemerkung
		ja	nein	ja	
1	Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 ml/l, ausgedruckt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Weitere allergie- und unverträglichkeitsauslösende Zutaten	ja	nein	Inhaltsstoff / Bemerkung
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
„glutenfrei“ (max. 20 mg Gluten/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
laktosefrei (< 0,1 g Laktose / 100 g/ml)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nährwerte	pro 100g	pro Portion (g)	RM* (%)
Brennwert (kJ/kcal)	1129 kJ / 270 kcal		
Fett (g)	23		
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	15		
- davon ungesättigte Fettsäuren (g)			
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)			
Kohlenhydrate (g)	0,5		
-davon Zucker (g)	0,5		
Eiweiß (g)	16		
Salz (g)	2,5		

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

**Untersuchungsparameter und Häufigkeit
 (chemische, mikrobiologische und weitere produktrelevante Untersuchungsparameter)**

Parameter	Interne Untersuchung / Rhythmus	Externe Untersuchung / Rhythmus	Grenzwerte / Richt- und Warnwerte
Escherichia coli	jede Charge		< 100 KBE/g
Coliforme Keime	jede Charge		< 10.000 KBE/g
Staphylococcus aureus	jede Charge		< 100 KBE/g
Listerien		2 x jährlich	n.n. /25 g
Salmonellen		2 x jährlich	n.n. /25 g
Schimmel	jede Charge		< 1.000 KBE/g

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit	Testmethode
pH	4,3	4,6		
wff %		73		
Trockenmasse %	44			
Wassergehalt %		56		

Zertifizierung und Zulassung

Hersteller	SHM Hellas - Pilion S.A., Volos, Griechenland			
Identitätskennzeichen Herstellerbetrieb	GR 35.1026 EC			
HACCP-System vorhanden	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		
Zertifizierung	ISO 22000 <input checked="" type="checkbox"/>	ISO 14001 <input type="checkbox"/>	BRC <input checked="" type="checkbox"/>	IFS Food <input checked="" type="checkbox"/>

Geeignete Kostformen

vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	vegan <input type="checkbox"/>	Kosher <input type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>	andere:
---	--------------------------------	---------------------------------	---	---------

Sonstiges

geschützte Ursprungsbezeichnung

Wir bestätigen, dass dieses Produkt allen, in der EU geltenden, gesetzlichen Regelungen, Leitsätzen, Richtlinien und Normen entspricht.
 Dieses Dokument ist ohne Unterschrift gültig.

Altenstadt / 07.11.2023

Ort / Datum