



05501

## Produktspezifikation

erstellt von:  
QMAusgabe:  
06gültig ab:  
22.07.2019Art. Nr.:  
**57000171 (1030900)**

Produkt:

**Roulette Walnuss 500 g****Schmelzkäsezubereitung 60% Fett i. Tr.**

### 1. Allgemeines

Das Produkt, sowie die verwendeten Rohstoffe und die Verpackungsmaterialien entsprechen den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Verordnungen und Richtlinien.

### 2. Produktbeschreibung

Bezeichnung:	Schmelzkäsezubereitung mit Walnuss 60% Fett i.Tr.
Gewicht:	500 g
Restlaufzeit:	40 Tage
Verpackung:	Tiefziehfolie, unter Schutzatmosphäre verpackt
Kühlartikel:	ja
Temperatur (Lagerung und Versand):	+6°C bis +8°C
Loskennzeichnung:	Dreistelliger Produktionscode Beispiel: 015 = 01 = Kalenderwoche, 5ter Tag der Woche = Freitag, den 04.01.2019
Identifikationszeichen:	DE BW 331 EG

### 3. Prozessdaten

Wärmebehandelt bei 90°C  
Gesamtdauer des Schmelzvorganges: ca. 8 min

### 4. Deklaration

Käse (50%) (**Milch**, Speisesalz, Käsereikulturen, tierisches Lab, mikrobieller Labaustauschstoff, Farbstoff (Carotin)), **Butter**, Wasser, **Walnüsse** (13%), **Milcheiweiß**, Schmelzsalze (E339, E450, E451, E452), **Süßmolkenpulver**, Aroma (enthält **Walnuss**), Konservierungsstoff (Sorbinsäure)

Kann Spuren von Fisch enthalten.

### 5. Chemisch - physikalische Vorgaben

Kriterien	Richtwert	Bestimmungsmethoden
pH - Wert	5,6 - 5,9	Einstabmeßkette
Fett absolut	32 +/- 3%	NIR
Trockenmasse	50 +/- 3%	NIR
Fett .i. Tr.	mind. 60%	Rechnerisch



## Produktspezifikation

erstellt von:  
QM

Ausgabe:  
06

gültig ab:  
22.07.2019

Art. Nr.:  
**57000171 (1030900)**

Produkt:

**Roulette Walnuss 500 g**

**Schmelzkäsezubereitung 60% Fett i. Tr.**

### 6. Mikrobiologische Vorgaben (KBE/g)

Kriterien	Richtwert	Bestimmungsmethoden
Gesamtkeimzahl	≤ 10 000/g	PCA-Agar
Hefen:	≤ 1000/g	YGC-Agar
Schimmel:	≤ 1000/g	YGC-Agar
Enterobacteriaceae:	< 100/g	VRBD-Agar
Listeria monocytogenes:	n. n. in 25g	nach ISO 11290-1
Salmonellen:	n. n. in 25g	EN/ISO 6579
Koag.-positive Staphylokokken	<100 g	nach DIN EN ISO 6888-2

### 7. errechnete Nährwertangaben

	Pro 100 g	
Brennwert	1703 kJ	412 kcal
Fett	38,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	21,6 g	
Kohlenhydrate	1,8 g	
davon Zucker	1,3 g	
Eiweiß	15,1 g	
Salz	2,28 g	

### 8. Allergeninformationen

ENTHALTEN	JA	NEIN	Spuren	ENTHALTEN	JA	NEIN	Spuren
Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid / Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusken	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## Produktspezifikation

erstellt von:  
QM

Ausgabe:  
06

gültig ab:  
22.07.2019

Art. Nr.:  
**57000171 (1030900)**

Produkt:

**Roulette Walnuss 500 g**

**Schmelzkäsezubereitung 60% Fett i. Tr.**

### 9. Sensorik

Aussehen:	mit hellen Walnüssen gleichmäßig belegt homogener Käseteig, mit Walnussstücken
Konsistenz:	geschmeidiger, glatter, schnittfester Teig
Geruch/Geschmack:	feiner Walnussgeschmack

### 10. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass die Ihnen gelieferten Produkte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der jeweils gültigen Fassung keine gentechnisch veränderten Organismen/Rohstoffe enthalten, aus solchen Organismen und Rohstoffen nicht bestehen und bei ihrer Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden, d.h. auch, dass sie nicht vollständig oder teilweise aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) abgeleitet sind, aber keine GMO enthalten oder daraus bestehen. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Freigabe JERMI Qualitätsmanagement:

J. Kopp

Datum: 22.07.19

Kunde (Unterschrift, Funktion im Unternehmen,  
Firmenstempel):

Datum: