

1. Artikelinformationen

Artikelnummer	0-7412-00
Artikelbezeichnung	Käserei Bayreuth - Gouda, Brot
GTIN	4011410741212
Statistische Warennummer	04069078
Mengenvariabler Artikel	Ja
Restlaufzeit ab Eingang beim Kunden	42 Tage/Days

Zusammensetzung der Versandeinheit:

4x 2-7412-00 Käserei Bayreuth - Gouda, Brot (2.7kg)

GTIN:

04011410741205

2. Produktinformationen

2.1 Bezeichnung des Lebensmittels

	rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Verkehrsbez.)
2-7412-00	Gouda

2.2 Zutaten

	Zutatentext (Spezifikation)
2-7412-00	MILCH, Speisesalz, Käsekeulturen, Lab, Farbstoff Beta-Carotin (E160a)

	Deklaration der Zusatzstoffe bei Thekenware
2-7412-00	mit Farbstoff

	verwendete Labsorte
2-7412-00	Lab mikrobiell

	Anteil [%]	Milch	Erhitzungsart
2-7412-00	100%	Kuhmilch	Pasteurisierung

2.3 Sensorische Anforderungen

2-7412-00	Aussehen Äußeres	trockene, glatte Rinde bzw. keine eigentliche Rinde
	Aussehen Inneres	vereinzelt runde oder ovale Lochung
	Geruch	mild, rein
	Geschmack	mild, rein, nicht säuerlich
	Konsistenz/Textur/Gefüge	geschmeidiger Teig, schnittfest

2.4 Chemische Anforderungen

			Min	Soll	Max
2-7412-00	Trockenmasse	%	55		
	Fett absolut	%		28	
	Fettgehalt in der Trockenmasse	%	48		
	pH-Wert		5,1		5,6
	Wff (Wassergehalt der fettfreien Käsemasse)	%	54		63

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.5 Bakteriologische Anforderungen

			Soll (<)	Max
2-7412-00	Enterobacteriaceae	cfu/g	1.000	10.000
	Escherichia coli	cfu/g	100	1.000
	Coliforme	cfu/g	1.000	10.000
	Hefen	cfu/g		1.000
	Schimmelpilze	cfu/g		1.000
	Listeria monocytogenes	cfu/25g		0
	Salmonellen	cfu/25g		0
	Staphylokokkus aureus	cfu/g		100

2.6 Ernährungsphysiologische Hinweise



			Anteil/ 100g			
2-7412-00	Energie in kJ	kJ	1.427			
	Energie in kcal	kcal	344			
	Fett	g	28			
	davon gesättigte Fettsäuren	g	18			
	Kohlenhydrate	g	0			
	davon Zucker	g	0			
	Eiweiß	g	23			
	Salz (Na x 2,5)	g	1,7			

2.7 Sonstige Produkteigenschaften

2-7412-00	Rinde zum Verzehr geeignet	N/A
	Rindengereift	-
	geeignet für vegane Ernährung	-
	Halal zertifiziert	-
	Kosher zertifiziert	-
	geeignet für vegetarische Ernährung	+
	Laktose-frei i.S. von < 0,1g/100g	-
	Glutenfrei i.S. von <0,002g/100g	+
	Produkt (ohne Verpackung) wärmebehandelt?	-
	Unter Schutzatmosphäre (nicht Vakuum) verpackt?	-

3. Gesetzliche Anforderungen

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

3.1 Allergene

**laut Rezeptur
enthalten**

2-7412-00	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	+
	Eier und Eierzeugnisse	-
	Gluten od. glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse	-
	Schalenfrüchte	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesam und Sesamerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg o.10mg/l)	-
	> Schwefeldioxid und Sulfite (<10mg/kg o.10mg/l)	-
	Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und deren Erzeugnisse	-	

3.2 Gentechnologie

Eine Verwendung von Gentechnischen Veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen.

2-7412-00	"ohne Gentechnik" zertifiziert	-
-----------	--------------------------------	---

3.3 Anforderungen Bioprodukt

2-7412-00	Bio-Produkt	-
-----------	-------------	---

4. Lager und Transportbedingungen

Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein. Produkte sollen nicht über längeren Zeitraum Licht oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

	Min	Max
Transporttemperatur	2°C	6°C
Deklarierte Lagertemperatur (laut Verpackung)		8°C
Lagertemperatur (empfohlen für Zwischenlagerung)	4°C	8°C

2-7412-00	Nettogewicht (Nennfüllmenge laut Verpackung)	2.7 Kilogramm
-----------	--	---------------

2-7412-00	Mengenvariabler Artikel	Ja
-----------	-------------------------	----

Versandeinheit-Faktor	4 Stück	pro	1
-----------------------	---------	-----	---

Palettenfaktor	10 Lage(n)	á	7
----------------	------------	---	---

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

- Qualitätsmanagement -

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Bayernland eG, Breslauer Straße 406, 90471 Nürnberg
 Tel. 0049 (0)911/ 4140 – 0, Fax 0049 (0)911/ 4140 – 377, info@bayernland.de, www.bayernland.de