

Produktpass - Produktinformationen
Product specification

Hersteller / Producer: 401400 / 205003

change: 07.08.2017



Art. Nr.: 1026	Marke: Sirtakis	Warennummer: 04069089
Art.No.: 1026	Brand: Sirtakis	Commodity code: 04069089

Anschrift des Herstellers/Importeurs:	garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart, Germany / Made in Cyprus
Adress of manufacturer / importer:	garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart, Germany / Made in Cyprus

Name:	Sirtakis Halloumi - Grillkäse aus Zypern mindestens 43% Fett i.Tr. 10 x 225g in Folie vakuumiert mit Umkarton Sirtakis Halloumi - Grill cheese from Cyprus at least 43% fat in dry matter 10 x 225g vacuum packed in foil with carton
Produktbeschreibung:	Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch für Pfanne und Grill aus Zypern Product description: Cheese made from cow-, goat and sheep milk for pan or grill from Cyprus
Deklaration: Verkehrsbezeichnung - Declaration:	Halbfester Schnittkäse mindestens 43% Fett i. Tr. Semi-hard cheese at least 43% fat idm.
Zutatenliste (gemäß LMIV): Ingredients:	Pasteurisierte Kuh-, Ziegen- u. Schafmilch , Speisesalz, Minze, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen Pasteurized cow's - goat's and sheep's milk , salt, mint, microbial renne, lactic acid cultures,
Restlaufzeit: Remaining shelf life:	180 Tage 180 days
Sprachen: Languages:	DE + FR/BE + NL/BE + GB + SE + DK + PL DE + FR/BE + NL/BE + GB + SE + DK + PL
Temperaturangabe: Temperature:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar: siehe Stempel Unopened at +4°C to +8°C best before: see stamp
Für gleichbleibende Frische und Qualität, den Käse innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen verzehren To maintain freshness and quality, consume the cheese within a few days after opening	
Verwendungszweck: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr nach Zubereitung For general direct human consumption with preparation

EAN - Nr. 4002566010260
Verbrauchereinheit Consumer Unit

Beschreibung: Description:	Käse in Folie vakuumiert - Oberfolie farbig bedruckt, Unterfolie neutral - im Umkarton Cheese in foil , vacuumed - Top film : color printed, lower film : transparent - Individual carton		
Materialausführung: Material execution:	Folie: PETP / PE Umkarton: Vollpappe Foil: PETP / PE Carton: fully paperboard		
Nettogewicht: Net weight:	225ge	Käse:	75 x 95 x 35 mm
	225ge	Cheese:	75 x 95 x 35 mm
Taragewicht: Tare weight:	Folie 3,0g + Umktn. 19,5g = 22,5g foil 3,0g + ctn. 19,5g = 22,5g		
Bruttogewicht: Gross weight:	Folie+Umktn. 22,5g + 225g = 247,5g foil + carton 22,5g + 225g = 247,5g		
Facing-Maße - Umkarton: Dimensions - carton:	B 100 x H 120 x T40mm (Umkarton) W 100 x H 120 x T40mm (carton)		

EAN 128 - (01)04002566020269(15)MHD(10)Charge
EAN - Nr. 4002566020269
Verkaufs- /Liefereinheit Sales Unit

Beschreibung: Description:	Wellpappkarton weiß, farbig bedruckt Corrugated cardboard white, color printed		
Inhalt / Nettogewicht pro Karton: Netweight per carton:	10 x 225g = 2.250g 10 x 225g = 2.250g		
Taragewicht Verpackung: Tare weight:	Ktn. 120g + Folie/Umktn. (10 x 22,5g) 225g = 345g Ctn. 120g + Foil/ctn. (10 x 22,5g) 225g = 345g		
Bruttogewicht: Gross weight:	10 x 247,5g = 2.475g + Ktn. 120g = 2.595g 10 x 247,5g = 2.475g + ctn. 120g = 2.595g		
Maße - Karton: Dimensions - carton:	B 105 x H 130 x T 420mm W 105 x H 130 x T 420mm		

Palettierung:

Art. Nr.: 1026

Palettization:

Art. No.: 1026

Beschreibung: Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (400g) Euro pallet with stretch foil fuse (400g)	
Liefereinheit pro Palette: Sales unit per pallet:	228 Karton 228 carton	
Liefereinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	19 Karton 19 carton	
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	12 Lagen 12 layers	
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	228Ktn. x 2.250g = 513kg 228Ktn. x 2.250g = 513kg	
Bruttogewicht p.Palette (inkl.Pal.): Gross weight per pallet (incl.pallet)	228Ktn. x 2.595g = 591,66kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht) = 613kg 228ctn. x 2.595g = 591,66kg + 21,34kg (Pal.-Tara weight) = 613kg	
Palettenmaße: (inkl.Pal.) Pallet dimension: (incl.pallet)	L 1200 x B 800 x H 1710mm L 1200 x W 800 x H 1710mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	1 1	Paletten - Transportetikett: EAN - 128 Pallets - Transport label: EAN - 128

Chemische Anforderung Chemical requirements	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g		%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: >52% Dry matter:	Brennwert: Calorific value:	1348 KJ		Kuh - Ziegen und Schafmilchprotein Cow - goat and sheep milk protein
Fettgehalt absolut: 24 - 26% Fat content absolute:		322 kcal	16 %	Lactose Lactose
Fett i.Tr.: >43% Fat i.d.m.:	Fett: Fat:	25,2 g	36 %	
Wff: 58 - 60% Moisture content:	davon ges.Fettsäuren: hereof: saturated fatty acids	16,0 g	80 %	Rückstände/ Schadstoffe Residues/ Pollutants
Salzgehalt: 2,0 - 3,0% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	1,9 g	<1 %	gem. deutsch. Lebensmittelrecht acc. German food law
PH-Werte: 6,0 - 6,5 PH - value:	davon Zucker: hereof sugar	1,6 g	1,6 %	
	Eiweiß: Protein:	21,9 g	44 %	
	Salz: Salt:	2,6 g	43,3 %	
Die Packung enthält ca. 2 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The pack contains about 2 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal.)				
GVO-Status: keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 GMO-status: no required ingredients according to regulation (EU) no. 1829/2003 and 1830/2003				
frei von Gluten glutenfree				

Mikrobiologische Anforderungen Microbiological requirements	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
Escherichia Coli Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	100	1 000
Hefen Yeast	KbE / g cfu / g	10 000	100 000
Schimmel Mold	KbE / g cfu / g	1 000	10 000
Salmonellen Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Staphylococcus Aureus Staphylococcus Aureus	KbE / g cfu / g	10	100

Sensorik:

Art. Nr.: 1026

Sensors:

Art. No.: 1026

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	einzelner Käseblock, weiß bis elfenbeifarben mit einzelnen sichtbaren Minzpartikeln individual block of cheese, white to off-white with visible mint particles
Aussehen, Inneres: Appearance, inside:	leichte, unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton light, irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	minzig, mild minty, mild
Geschmack: Taste:	überwiegende Salznoten, schwach Minznote, nicht vorschmeckend, nach der Zubereitung hat der Käse Röstaromen salt notes, weak minty note, not dominant, after preparation roasted flavour
Konsistenz: Consistency:	schnitffest, geschlossener Teig, feste elastische Textur, quietscht zwischen den Zähnen cut resistant, closed dough, firm elastic texture, squeaks between teeth
Verwendung: Use:	alternative zu Fleisch, eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten in der Pfanne alternative to meat, is ideal for Grilling or pan frying