

Produktspezifikation



Limburger

40 % Fett in Trockenmasse
ohne Gentechnik

gültig ab 03/2016
Ausgabe 1

Zutaten

pasteurisierte Kuhmilch	> 95,0 %
Salz	2,2 %
Milchsäurebakterienkulturen	<1,0 %
Bakterienkulturen für Rotschmierkäse	<1,0 %
mikrobieller Labaustauschstoff	<1,0 %
Farbstoff: Paprikaextrakt (E 160c)	<1,0 %

Deklarationsempfehlung

Zutatenverzeichnis

pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterienkulturen, Bakterienkulturen für Rotschmierkäse, mikrobieller Labaustauschstoff, Farbstoff: Paprikaextrakt

Zubereitungshinweis

nicht erforderlich

Aufbewahrungshinweis

nicht erforderlich
(Nach dem Öffnen bei +2°C bis + 6°C, dicht verschlossen lagern und binnen 3 Tagen aufbrauchen.)

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	geschmeidige, leicht feuchte Oberfläche/Rinde, mit gelboranger bis kräftig orangebrauner Färbung, an den Außenflächen kann Milchsimmel auftreten, im Inneren mattglänzender, weißer bis hellgelber Käseteig mit einigen Bruchlöchern
Konsistenz:	weichschnittiger, geschmeidiger Käseteig, im ausgereiften Zustand cremige Konsistenz im Käseinneren
Geruch/ Geschmack:	produkttypisch, aromatisch, je nach Reifegrad: fein würzig bis pikant

Chemische Durchschnittsanalyse

Parameter	Methoden	Sollwerte
Trockenmasse:	2h 105°C	42,0 - 47,0 %
Feuchtigkeit:	Berechnet	53,0 - 58,0 %
Fett absolut:	van Gulik	17,0 - 21,0 %
Fett in Trockenmasse:	Berechnet	40,0 - 44,9 %
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse	Berechnet	67,0 - 73,0 %
Natriumchlorid:	Erbacher	1,80- 2,60 %
pH*:	pH-Meter	5,10 - 5,80 %

*Der in der Tabelle aufgeführte pH-Bereich bezieht sich auf das frische Produkt nach der Ausreifung.
Ein pH-Anstieg im Verlauf der Haltbarkeit ist charakteristisch für dieses Produkt.

Mikrobiologische Werte (*1bei n=5, c=0/ *2bei n=5, c=2)

Parameter	Einheit	Richtwert	Grenzwert	
			m	M
Salmonellen*1	25g	---	n.n.	---
Listeria monocytogenes*1	25g	---	n.n.	---
E. Coli*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	<1x10 ³
Koagulase positive Staphylokokken*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	<1x10 ³



Limburger

40 % Fett in Trockenmasse

ohne Gentechnik

gültig ab 03/2016

Ausgabe 1

Allergene (-: nicht vorhanden, +: vorhanden)

glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO ₂	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose*	+	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

gemäß Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

*Dieses Produkt ist von Natur aus laktosefrei (Laktosegehalt <0,1%)

Durchschnittliche Nährwerte

	Einheit	pro 100g	GDA in %	pro 60,0g	GDA in %	pro 30,0g	GDA in %
Brennwert	kJ	1036	12	621	7	311	4
	kcal	249	12	149	7	75	4
Fett	g	17,7	25	10,6	15	5,3	8
davon gesättigte Fettsäuren	g	12,3	62	7,4	37	3,7	19
Kohlenhydrate	g	0,1	0,0	0,06	0,0	0,03	0,0
davon Zucker	g	0,1	0,1	0,06	0,1	0,03	0,0
Eiweiß	g	22,3	45	13,4	27	6,7	13
Salz	g	2,10	35	1,26	21	0,63	11

sonstige Produktinformationen

Lagertemperatur/ Restlaufzeit	siehe Produktpass
Gentechnisch Veränderte Organismen	Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist, oder daraus besteht, noch aus einem GMO hergestellt bzw. Zutaten enthält, die aus GMO hergestellt wurden. Des Weiteren wurde das Produkt nicht durch einen GMO hergestellt und darf nach EG Gentechnik Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) mit dem Zusatz "Ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden.
Ionisierende Strahlen	Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde KEINER Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen.



Limburger

40 % Fett in Trockenmasse

ohne Gentechnik

gültig ab 03/2016

Ausgabe 1

sonstige Produktinformationen

pharmakologische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten	<p>Im Rahmen des im Unternehmen implementierten Rohmilch-Monitorings und der behördlichen Überwachung der Betriebsstätten bestätigen wir, dass die, zur Herstellung dieses Produktes verwendete, Rohmilch</p> <p>a) den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs entspricht und von Kühen stammt, die frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit sind, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann.</p> <p>b) gemäß den, in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel II, Unterabsatz II, Satz 1 Buchstabe a (i)), vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatsetest negativ ausfällt.</p> <p>Ferner bestätigen wir die Einhaltung der in den Verordnungen (EG) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchstmengen.</p>
---	--

Verpackungs-material	<p>Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Darüber hinaus erfüllen Sie die Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, unter Berücksichtigung, der vom Gesetzgeber, festgelegten Übergangsfristen. Bis zum Ablauf dieser Übergangsfristen entsprechen die verwendeten Verpackungsmaterialien jedoch mindestens den Vorgaben der Richtlinie 2002/72 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Zur Herstellung des Verpackungsmaterials werden gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 keine in der Kandidatenliste der REACH aufgeführten besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) eingesetzt. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt.</p>
----------------------	--

Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen.

Kontakt

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH * Siechen 11 * 93413 Cham

Qualitätsmanagement * Tel.: +49(9971)844-1701 * Fax: +49(9971)844-1093

	Erstellung (Qualitätsmanagement) GRUBER	Prüfung (Labor) FISCHER	Freigabe (Prokurist Produktion) GRÜNEMEYER
Datum	04.03.2016	11.03.2016	14.03.2016