

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name
Vegane Gouda Alternative, geraspelt (zur Heianwendung)/ Vegan Gouda Alternative, grated (for hot application)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	H_FS_Typ02_vegan Raspel
---	-------------------------

Revision Spezifikation / Document version:	R01
Gültig ab (TT/MM/JJJJ) / valid from (dd/mm/yyyy):	19.01.2023

1. Allgemeine Angaben zum Produkt / General product information		
1.1	Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Name of the food in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011:	Lebensmittelzubereitung auf Basis von Pflanzenöl, geraspelt/ food preparation based on vegetable oil, grated
1.2	Verwendungszweck / Intended use: Sowie ebenfalls geeignet zur Verwendung / Also suitable for use: Sowie ebenfalls geeignet zur Verwendung / Also suitable for use:	Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption zur Weiterverarbeitung in Handwerk oder Industrie als Rohstoff oder Zutat / for further processing in craft or industry as a raw material or ingredient in der Gemeinschaftsverpflegung / for mass catering
1.3	Primre Verbrauchergruppen/Zielgruppen / Primary consumer groups/target groups:	Allgemeiner Verbraucher / generally consumer

2. Produktspezifische Angaben / Specific product information		
2.1	Produktbeschreibung / Product description:	Lebensmittelzubereitung auf Basis von Pflanzenl, gerieben food preparation based on vegetable oil, grated
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Wasserkomponente vorlegen, Zutaten einmischen, erhitzen, abfllen, reiben, mischen, verpacken / Providing the water component, adding and mixing of ingredients, heating, filling, grating, mixing, packaging

3. Sensorische Beschreibung / Organoleptical description		
3.1	Aussehen / Appearance:	trockene und glatte Oberfläche, hellgelb, gerieben / dry and smooth surface, light yellow, grated
3.2	Geschmack / Taste:	mild bis leicht pikant / mild to slightly piquant
3.3	Geruch / Smell:	mild bis leicht pikant / mild to slightly piquant
3.4	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	gerieben / grated

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
Vegane Gouda Alternative, geraspelt (zur Heianwendung)/ Vegan Gouda Alternative, grated (for hot application)	

4. Deklaration der einzelnen Zutaten gm. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Declaration of ingredients in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011	
4.1	<p>Zutaten / Ingredients:</p> <p>Wasser, 22% pflanzliche Öle (Kokos, Shea), Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Salz, Kartoffelprotein, Ackerbohnenproteinpulver, Maltodextrin, Stabilisator: Carrageen, Farbstoff: Carotin; Trennmittel: Stärke</p> <p>Kann Spuren von Milch enthalten.</p> <p>Water, 22% vegetable oil (coconut, shea), potato starch, modified starch, natural flavouring, salt, potato protein, faba bean protein powder, maltodextrin, stabiliser: carrageenan, colour: carotene; anti-caking agent: starch</p> <p>May contain milk.</p>
4.2	<p>Informationen zu Stoffen oder Erzeugnissen gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und ggf. mögliche und unbeabsichtigte Einträge von diesen sind unter Punkt 7 angegeben. / Information about substances or products referred to annex II of the Regulation (EU) No 1169/2011 and where appropriate possible and unintentional presence thereof are specified under point 7.</p>
4.3	<p>Besondere zusätzliche Angaben gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 / Additional specific information in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 Art. 10, para. 1:</p> <p>unter Schutzatmosphre verpackt / packaged in a protective atmosphere</p>

5. Durchschnittliche Nhrwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]		pro 100g / per 100g
Energie / Energy (kJ)		1246
Energie / Energy (kcal)		300
Fett / Fat (g)		22,5
davon gesttigte Fettsuren / of which saturates (g)		13,2
Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)		22,3
davon Zucker / of which sugars (g)		0,3
Eiwei / Protein (g)		1,9
Salz / Salt (g)		2,30

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
Vegane Gouda Alternative, geraspelt (zur Heianwendung)/ Vegan Gouda Alternative, grated (for hot application)	

6. Produktspezifische Parameter / Specific product parameters					
6.1	Chemisch-physikalische Parameter / chemical-physical parameters:	Einheit / Unit:	Min:	Max:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Trockenmasse / Total Solids	%	48,6	50,6	ISO 5534:2004-09 / § 64 LFGB L 03.00-9:2007-04
	Fett (Weibull-Stoldt) / Fat (Weibull-Stoldt)	%	21,5	23,5	DIN 10342:2021-11 / §64 LFGB L 01.00-20;2013-08
	Eiwei (N x 6,25) / Protein (N x 6,25)	%	1,4	2,4	ISO 8968-1:2014-06 / § 64 LFGB L 01.00-10/1:2016-03
	Kochsalz / Salt	%	1,8	2,8	ISO 59ISO 5943:2006-10 / § 64 LFGB L 03.00-11:2007-12
	pH-Wert / pH-value		4,0	5,2	VDLUFA C 8.2

6.2	Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:	Einheit (KbE) / Unit (cfu):	Grenzwert / Limit value:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Gesamtkeimzahl (GKZ) / Total bacterial count (TBC)	/1g	100.000	DIN EN ISO 4833
	Enterobacteriaceae (quantitative)	/1g	10	DIN EN ISO 21528-2 / § 64 LFGB L 00.00-133/2
	E. coli / Escherichia coli	/1g	10	DIN ISO 16649-2 / § 64 LFGB L 00.00-132/2
	Hefen / Yeasts	/1g	100	ISO 6611 / IDF 94
	Schimmelpilze / Moulds	/1g	100	ISO 6611 / IDF 94
	Listeria monocytogenes (qualitative)	/25g	nicht nachweisbar / not detectable	DIN EN ISO 11290-1 / § 64 LFGB L 00.00-32/1
	Salmonellen / Salmonella	/25g	nicht nachweisbar / not detectable	DIN EN ISO 6579 / § 64 LFGB L 00.00-20
	Bacillus cereus (Lebensmittel, Futtermittel; 30°C) / Bacillus cereus (food, animal feeding stuffs; 30°C)	/1g	10	DIN EN ISO 7932 / § 64 LFGB L 00.00-33

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
Vegane Gouda Alternative, geraspelt (zur Heianwendung)/ Vegan Gouda Alternative, grated (for hot application)	

7. Relevante Stoffe oder Erzeugnisse gem Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung / Relevant substances or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 in the currently valid version		
	enthalten in / included in:	kann unbeabsichtigt enthalten sein / may contain unintentional:
7.1	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose):	nein / no ja/yes
	Dieses Produkt enthält keine relevanten Stoffe oder Erzeugnisse gem Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung. / This product does not contain any relevant substances or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2022 in the currently valid version.	
7.2	Gegebenenfalls empfohlener Hinweis bzgl. möglicher unbeabsichtigter Allergeneintrge* / If applicable: recommended information regarding allergen entries*	Kann Spuren von Milch enthalten. / May contain milk .
* Hinweis: unbeabsichtigte Allergeneintrge, die nach interner HACCP-Analyse bzw. entsprechend der spezifizierten Angaben der Vorlieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden können. / Information: unintentional presence of allergens, which cannot be fully excluded according to internal HACCP-analysis or to the specified information of our suppliers.		

8. Eignung für besondere Ernährungsformen / Suitability for specific forms of nutrition	
8.1	Vegetarisch / Vegetarian Definition nach deutscher VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen (ausgenommen Milcherzeugnisse, Kolostrum, Eier, Bienenhonig/-wachs, Propolis, Wollfett/Lanolin von lebenden Schafen). Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components (except milk, colostrum, eggs, bee honey, -wax, propolis or wool grease/lanolin derived from the wool of living sheep). Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.
	geeignet / suitable
8.2	Vegan /Vegan Definition VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen. Unbeabsichtigte Eintrge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components. Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.
	geeignet / suitable

9. Weitere Angaben / Further details										
9.1	Anteile einzelner wertbestimmender Komponenten / Percentage of individual determinant components:									
	<table border="1"> <tr> <td>pflanzliche le (Kokos, Shea) / vegetable oil (coconut, shea)</td> <td>22%</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	pflanzliche Öle (Kokos, Shea) / vegetable oil (coconut, shea)	22%							
pflanzliche Öle (Kokos, Shea) / vegetable oil (coconut, shea)	22%									
9.2	Anteile bezogen auf Fertigprodukt / Percentage based on the finished product:									
	--									
9.3	Sonstiges / Further information: Kunden- und länderspezifische Abweichungen zwischen DMK Spezifikation und Deklaration sind möglich, sofern sie im empfohlenen Toleranz- und/oder DMK-Spezifikationsbereich liegen und nicht zu einer Irreführung des Verbrauchs/Kunden führen. Im Falle von vertraglich vereinbarten Kundenspezifikationen, sind diese als maßgebend anzusehen. / Customer and country-specific deviations between DMK specification and declaration are possible, provided they are within the recommended tolerance and/or DMK specification range and do not mislead the consumer/customer. In the case of contractually agreed customer specifications, these are to be regarded as authoritative.									
9.4	Produktionsort & IKZ / Production site & health mark: Georgsmarienhtte (EC) - DE NI 058 EG									
9.5	Lager- und Transportbedingungen / conditions for storage and transport									
	max. +8°C									

10. Kontaminanten und Rückstände / Contaminants and residues	
--	--

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name**Vegane Gouda Alternative, geraspelt (zur Heianwendung)/
Vegan Gouda Alternative, grated (for hot application)**

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. /

Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with. These are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs all in their currently valid versions.

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
Vegane Gouda Alternative, geraspelt (zur Heianwendung)/ Vegan Gouda Alternative, grated (for hot application)	

11.	GVO-Status / GMO-status
	<p>Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. / According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.</p>

12.	Lebensmittelsicherheit / Food safety
	<p>Das Unternehmen hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer stndigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das Unternehmen verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 identifizieren kann. / The company has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards. Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. The company disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.</p>

13.	Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status
	<p>Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. DMK Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepaxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. / The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German are respected. DMK products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.</p>

14.	Verpackungen / Packaging
	<p>Konformittserklrungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 ber Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primrpackstoffen vor. / Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No 10/2011 on plastic food contact material of the applied primary packaging are available.</p>

15.	Allgemeines / General remarks
	<p>Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. Das Unternehmen behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. / This information is based on the state of knowledge at the date of issue. The details are subject to the natural and technological fluctuations. The company reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.</p>

<p>Diese Produktspezifikation ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gltig. / This product specification is approved electronically and therefore valid without signature.</p>	
--	--

**DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestrae 27 • 27404 Zeven
Tel: +49 4281 72-0 • Fax: +49 4281 72-58297 • info@dmk.de**

Archivierung ausgeflltes Formular: 8 Jahre, im SAP/DVS