
	<h1>Produktspezifikation</h1> <p>Coburger Chester gefärbt, ca. 2,5 kg <i>Coloured Cheddar, approx. 2,5 kg</i></p>			DE BY 40390 EG
	Erstellt/ <i>issued</i> am/ <i>on</i> : 05.07.2013 Erstellt von/ <i>by</i> : Isabella Knipper, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: <i>Corrected on</i> : 01.09.2016 Überarbeitet von: <i>Corrected by</i> : Beatrice Jahn, QM	Geprüft von: <i>Inspected by</i> : Renate Seiler, QM

1.	Herstellerangaben / <i>Manufacturer's Data</i>	
1.1	Firma/ <i>Company</i>	Milchwerke Oberfranken West eG
1.2	Anschrift/ <i>Address</i>	Sulzdorfer Straße 7, 96484 Meeder
1.3	Telefon/ <i>Phone</i>	09566 / 929 – 0
1.4	Telefax	09566 / 929 – 200
1.5	e-mail	info@milchwerke-oberfranken.com
1.6	Ansprechpartner/ <i>Contact person</i>	Isabella Knipper / Beatrice Jahn

2.	Allgemeine Artikelinformationen / <i>General Product Information</i>	
2.1	Artikel-Nr./ <i>Art.-No.</i>	202
2.2	Zolltarif-Nr./ <i>Customs Tariff No.</i>	0406 9021
2.3	Produktbezeichnung <i>Product description</i>	Coburger Chester gefärbt / <i>coloured Cheddar</i>
2.4	Verkehrsbezeichnung <i>Trade denomination</i>	Chester / <i>Cheddar</i>
2.5	EAN – Code Einzelartikel <i>Individual item</i>	Gewichts-Code <i>weight - Code</i>
2.6	Kartoninhalt <i>pieces per carton</i>	2 x ca. / <i>approx. 2,5 kg</i>
2.7	EAN – Code Karton <i>Carton EAN</i>	Gewichts-Code <i>weight - Code</i>


3.	Zutaten / <i>Ingredients</i>		
	Zutat/ <i>Ingredient</i> :	Anteil / <i>Content</i> (in %)	Ursprungsland <i>Country of Origin</i>
	pasteurisierte Milch/ <i>pasteurised milk</i>	97,27	EU
	Speisesalz/ <i>Salt</i>	1,7	DE
	Käsereikulturen/ <i>Cheesemaking cultures</i>	1,0	FR
	Farbstoff: Beta-Carotin / <i>colorant: Beta-Carotene</i>	0,05	DE / DK
	mikrobielles Lab/ <i>Microbial rennet</i>	0,01	FR / NL / DK

	<h1>Produktspezifikation</h1> <h2>Coburger Chester gefärbt, ca. 2,5 kg</h2> <h3>Coloured Cheddar, approx. 2,5 kg</h3>			DE BY 40390 EG
	Erstellt/issued am/on: 05.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Knipper, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: <i>Corrected on:</i> 01.09.2016 Überarbeitet von: <i>Corrected by:</i> Beatrice Jahn, QM	Geprüft von: <i>Inspected by:</i> Renate Seiler, QM

4.	Sensorische Beschreibung / Description of sensory properties		
4.1	Aussehen Äußeres <i>Outer appearance</i>	rindenlos, geschlossene Oberfläche, orange bis leicht rot <i>rindless closed surface, orange to slightly red</i>	
4.2	Aussehen Inneres <i>Interior appearance</i>	orange bis leicht rot, geschlossener Teig <i>orange to slightly red, closed paste</i>	
4.3	Konsistenz <i>Consistency</i>	geschmeidiger Teig, schnittfest <i>smooth paste, sliceable</i>	
4.4	Geruch/ <i>Odour</i>	schwach säuerlich bis leicht pikant / <i>slightly sour to slightly spicy</i>	
4.5	Geschmack/ <i>Taste</i>	schwach säuerlich bis leicht pikant / <i>slightly sour to slightly spicy</i>	

5.	Chemisch – physikalische Parameter			
	<i>Chemical – physical parameters</i>			
		Sollwert/Target value	Toleranz/Allowance	Methode/Method
5.1	Trockenmasse (%) <i>Dry matter</i>	61	mind.	Food Scan
5.2	Fett i.Tr. (%) / <i>Fat i.d.m.</i>	50	mind.	Berechnet/calculated
5.3	Salz (%) / <i>salt</i>	1,7	(+/-) 0,3%	FoodScan
5.4	pH – Wert	5,20 – 5,40		potentiometrisch

6.	Mikrobiologische Parameter (gemäß den Vorgaben der VO (EG) 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel)			
	<i>Microbiological Parameters (according to the specifications of the Commission's regulation (EC) 2073/2005 dated 15th November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs</i>			
		Sollwert/Target value	Toleranz/Allowance	Methode/Method
6.1	Listeria monocytogenes	neg. / 25 g		§ 64 LFGB
6.2	Salmonellen	neg. / 25 g		§ 64 LFGB
6.3	Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 / g		§ 64 LFGB
6.4	E. Coli	n = 5 c = 2 m = 100 / g	M = 1.000 / g	§ 64 LFGB


	<h1>Produktspezifikation</h1> <h2>Coburger Chester gefärbt, ca. 2,5 kg</h2> <h3>Coloured Cheddar, approx. 2,5 kg</h3>			DE BY 40390 EG
	Erstellt/issued am/on: 05.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Knipper, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: Corrected on: 01.09.2016 Überarbeitet von: Corrected by: Beatrice Jahn, QM	Geprüft von: Inspected by: Renate Seiler, QM

7. Nährwertangaben / Nutrition facts				
	Durchschnittliche Nährwerte/average nutritional values	Pro/per 100 g	pro Portion (= 50 g) per portion	RM* (%)
	Brennwert <i>Calorific value</i>	1601 kJ / 386 kcal	800 kJ / 193 kcal	10 %
	Fett/Fat	31,5 g	15,8 g	23 %
	- davon gesättigte Fettsäuren/ - thereof saturated fatty acids	20,2 g	10,1 g	50 %
	Kohlenhydrate <i>Carbohydrate</i>	0,6 g	0,3 g	< 1 %
	- davon Zucker - thereof sugar	0,6 g	0,3 g	< 1 %
	Eiweiß/Protein	25,0 g	12,5 g	25 %
	Salz/Salt	1,7 g	0,85 g	14 %

*RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). / * RM = Reference quantity for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal).


Es gelten die „Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwert-Kennzeichnung“ der GdCH.
The „Suggestions for allowances for nutrient matter deviations in foodstuff labelling“ of the GdCH is applicable.

8. Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung				
<i>Use of ingredients with allergenic potential according to EU classification</i>				
		Ja/ Yes	Nein /No	Wenn Ja, Angabe des Inhaltsstoffes/ If yes, declaration of substance
8.1	Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / gluten-containing cereals, and products deriving thereof		X	
8.2	Krebstiere und / -erzeugnisse / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
8.3	Eier und / -erzeugnisse / <i>Eggs and products thereof</i>		X	
8.4	Fisch und / -erzeugnisse / <i>Fish and products thereof</i>		X	
8.5	Erdnuss und /-erzeugnisse / <i>Peanut and products thereof</i>		X	
8.6	Soja und /-erzeugnisse / <i>Soybean and products thereof</i>		X	
8.7	Milch und / -erzeugnisse (inkl. Laktose) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X		Milch
8.8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / <i>Shell fruits and products thereof</i>		X	
8.9	Sellerie und / -erzeugnisse / <i>Celery and products thereof</i>		X	

	<h2 style="margin: 0;">Produktspezifikation</h2> <p style="margin: 0;">Coburger Chester gefärbt, ca. 2,5 kg <i>Coloured Cheddar, approx. 2,5 kg</i></p>			<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> DE BY 40390 EG </div>
Erstellt/ <i>issued</i> am/ <i>on</i> : 05.07.2013 Erstellt von/ <i>by</i> : Isabella Knipper, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: <i>Corrected on</i> : 01.09.2016 Überarbeitet von: <i>Corrected by</i> : Beatrice Jahn, QM	Geprüft von: <i>Inspected by</i> : Renate Seiler, QM	Freigegeben von: <i>Released by</i> : Birgit Reh, QB


8.10	Senf und / -erzeugnisse / <i>Mustard and products thereof</i>		X	
8.11	Sesam und / -erzeugnisse / <i>Sesame and products thereof</i>		X	
8.12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 ml / l, als SO ₂ angegeben / <i>Sulfur dioxide and sulfites in a concentration of more than 10 mg/kg or 10 ml/l, declared as SO₂</i>		X	
8.13	Lupine und / -erzeugnisse / <i>Lupine and products thereof</i>		X	
8.14	Weichtiere und / -erzeugnisse / <i>Mollusks and products thereof</i>		X	
8.15	Sonstige / <i>Others</i>		X	

9.	Gentechnik / <i>Genetic Engineering</i>
9.1	Die Milchwerke Oberfranken West eG bestätigen hiermit, dass der genannte Artikel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist. / <i>We herewith confirm that this product is not subject to a declaration obligation of the regulation (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003.</i>

	<h1>Produktspezifikation</h1> <h2>Coburger Chester gefärbt, ca. 2,5 kg</h2> <h3>Coloured Cheddar, approx. 2,5 kg</h3>			DE BY 40390 EG
Erstellt/issued am/on: 05.07.2013 Erstellt von/by: Isabella Knipper, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: <i>Corrected on:</i> 01.09.2016 Überarbeitet von: <i>Corrected by:</i> Beatrice Jahn, QM	Geprüft von: Inspected by: Renate Seiler, QM	Freigegeben von: <i>Released by:</i> Birgit Reh, QB

10. Verpackung und Lagerung / Packaging and storage			
10.1	Einzelartikel / Individual item		
	Maße (T x B x H): <i>Measurements (L x W x H):</i>	ca. / approx. 280 x 90 x 90 mm	
	Art der Verpackung <i>Type of packaging</i>	bedruckter Cryovac Schrumpfbeutel, Etikett <i>printed Cryovac bag, label</i>	
	Tara-Gewicht / <i>Tare weight</i>	Folie/foil: ca./approx. 11,3 g, Etikett/label: ca./approx. 0,23 g	
10.2	Karton / Carton		
	Maße (T x B x H): <i>Measurements (L x W x H):</i>	295 x 210 x 100 mm	
	Art der Verpackung <i>Type of packaging</i>	weiß – neutraler Karton <i>neutral white carton</i>	
	Tara-Gewicht / <i>Tare weight</i>	ca./approx. 200 g	
	Inhalt / <i>Contents</i>	2 x ca. / approx. 2,5 kg	
	Gewicht / <i>Weight</i>	Netto/Net: ca. / approx. 5,0 kg	Netto/Net: ca. / approx. 5,2 kg
10.3	Palette / Pallet		
	Art der Palette: <i>Type of pallet</i>	Europalette / <i>Euro pallet</i>	
	Anzahl der Kartons / <i>Palette</i> <i>Number of cartons per pallet</i>	98	
	Anzahl der Kartons / <i>Lage</i> <i>Number of cartons per layer</i>	7	
	Anzahl der Lagen / <i>Palette</i> <i>Number of layers per pallet</i>	14	
	Höhe (inkl. <i>Palette</i>) <i>Height (including pallet)</i>	155 cm	
	Tara-Gewicht in kg <i>Tare weight in kg</i>	ca./approx. 21 kg	
	Gewicht (inkl. <i>Palette</i>) <i>Weight (including pallet)</i>	Brutto/brutto: ca. / approx. 490 kg	Brutto/brutto: ca. / approx. 531 kg
10.4	Die Lager- und Transportbedingungen müssen zwischen +2°C und +8°C liegen und frei von Fremdgerüchen sein / <i>The storage and transport conditions must be between +2°C and +8°C and free of other odours.</i>		
10.5	Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung / <i>Guaranteed remaining life at time of delivery</i>	10 Monate / <i>10 months</i>	

11. Verbraucherinformation / Consumer information			
		Ja / Yes	Nein / No
11.1	Geeignet für ovo-lacto Vegetarier / <i>suitable for ovo-lacto vegetarians</i>	X	
11.2	Geeignet für Veganer / <i>suitable for vegans</i>		X
11.3	Laktosefrei / <i>lactose free</i> (Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g / <i>lactose content < 0,1 g / 100 g</i>)	X	
11.4	Kosher		X
11.5	Halal		X

	<h2 style="margin: 0;">Produktspezifikation</h2> <p style="margin: 0;">Coburger Chester gefärbt, ca. 2,5 kg <i>Coloured Cheddar, approx. 2,5 kg</i></p>			<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> DE BY 40390 EG </div>
Erstellt/ <i>issued</i> am/ <i>on</i> : 05.07.2013 Erstellt von/ <i>by</i> : Isabella Knipper, QM	Version – Nr.: 07	Überarbeitet am: <i>Corrected on</i> : 01.09.2016 Überarbeitet von: <i>Corrected by</i> : Beatrice Jahn, QM	Geprüft von: <i>Inspected by</i> : Renate Seiler, QM	Freigegeben von: <i>Released by</i> : Birgit Reh, QB

12.	Zubereitungshinweise / <i>Preparation instructions</i>
	Kann im kalten Zustand verzehrt werden / <i>May be consumed in cold condition</i>

13.	Lebensmittelrechtliche Anforderungen / <i>Food regulatory requirements</i>
13.1	Das Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen. / <i>The product meets the relevant legal EU prescriptions respectively the German legal regulations.</i>
13.2	Das mit dem Produkt in Berührung kommende Packmaterial entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen. u.A.: <i>The packaging material that comes into contact with the product meets the relevant legal EU prescriptions respectively the German legal regulations. Amongst others:</i>
	- Rahmenverordnung / <i>Frame regulation</i> 1935 / 2004
	- Kunststoffmaterialien / <i>Plastic materials</i> : EU Verordnung/ <i>regulation</i> 10/2011
13.3	Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet (Nach Art. 18 der Verordnung (EG) 178/2002). / <i>The traceability of the product is guaranteed at each level of processing (according to Art. 18 of the EC regulation 178/2002).</i>

14.	Sonstiges / <i>Miscellaneous</i>
	Die Daten basieren auf aktuellen Analysedaten und Standardrezepturen, Variationen im Produktionsprozess innerhalb eines spezifizierten Toleranzbereiches können zu geringfügigen Abweichungen führen. / <i>The data are based on current analyses and standard recipes, variations in the production process within a specified tolerance scope may lead to minor differences.</i>
	Bei Verwendung des Produktes muss die Kennzeichnung und die Deklaration der aktuellen Gesetzgebung der Zielländer entsprechen und in Absprache mit den jeweiligen Kunden erfolgen. / <i>For the use of the product, the labelling and declaration must meet the current legislation of the target country with prior consultation of the particular customer.</i>
	Die in dieser Spezifikation enthaltenen Angaben sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden. / <i>All information contained in this specification must be treated as confidential and must not be passed on to third parties.</i>
	Alle Angaben haben so lange Gültigkeit, bis eine revidierte Fassung vorliegt. / <i>All details are valid until a revised version is available.</i>
	Die Ausgabe wird elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. / <i>This issue is created electronically and therefore valid without signature.</i>