



Spezifikation:
Esrom 45% Fett i.Tr., 3 x 1,5 kg, Elbodal

Seite	1/3	Ausgabe Nr.	1	Austellungsdatum	27.09.2016	Erstellt von	JBE
Gültigkeit	36 Monaten	Genehmigt durch	JBE	Artikel Nr.	101625		
Ursprung	Dänemark			Zulassung Nr.	DK M 204 EC		
Adresse	Teglgaardsparken, DK-5500 Middelfart						
Telefon	+45 6421 2140	Telefax	+45 6441 2144	E-Mail Kontakt	jbe@uhrenholt.com		

1. Produktbeschreibung

Beschreibung	Esrom Käse 45%, Fett in der Trockenmasse
Warentarif Nr.	040690799900
Ursprungsland	Dänemark

2. Zutaten

Zutaten	%	Ursprung
Milch	98,3	Dänemark
Salz	1,7	Dänemark
Milchkultur	Spur von	Dänemark
Mikrobiologische Lab	Spur von	Danemark, Frankreich, Deutschland
Rotschmir Kultur	Spur von	Deutschland

3. Organoleptische Beschreibung

Aussehen	Dünne, elastische, gelblich bis orange Rinde mit leicht fettigen Schicht Kitt. Wie bei allen natürlichen Käse ein paar Flecken von Schimmel oder Calciumkristall gefunden werden kann
Farbe	Weiß mit hellgelben Farbton auf gelbes Licht roten Farbton, homogenes
Geruch und Geschmack	Licht Käsearoma
Textur	Viele unregelmäßige Löcher, Größen wie Reis
Konsistenz	Halbfeste, weiche schnittfest
Art der Milch	Kuhmilch

4. Chemische Standard

	Min (%)	Max. (%)	Angewandtes Verfahren
Fett in der Trockenmasse	45	48	Berechnet
Fett	23	27	ISO 1735
Wasser	43	49	Berechnet
Trockenmasse	51	57	ISO 5534
pH	5,1	5,5	Potentiometrische
Wasser in der Trockenmasse	59	63	Berechnet
Salz	1,2	2,2	ISO 5943:2004



**Spezifikation:
Esrom 45%, Fett i.Tr., 3 x 1,5 kg, Elbodal**

Seite	2/3	Ausgabe Nr.	1	Ausstellungsdatum	27.09.2016	Erstellt von	JBE
Gültigkeit	36 Monaten	Genehmigt durch	JBE	Artikel Nr.	101625		
Ursprung	Dänemark			Zulassung Nr.	DK M 204 EC		
Adresse	Teglgaardsparken 106, DK-5500 Middelfart						
Telefon	+45 64 414041	Telefax	+45 6441 2144	E-Mail Kontakt	jbe@uhrenholt.com		

5. Mikrobiologischer Standard

	M (Unterer Grenzwert, der nicht überschritten werden sollte)	M Oberer Grenzwert, der nicht überschritten werden sollte, für alle Proben)	n (Anzahl der überprüften Proben)	C (max. Anzahl von Probenzwischen m und M)	Angewandtes Verfahren
Coliforme	<10	1000			ISO 4832
E-coli	<10	100			ISO 16649
Listeria monocytogenes	Neg in 25 gr.				ISO 11290-1
Staphylococcus Aureus	<10	10			ISO 6888-1

6. Allergene

	Ja (im produkt)	Nein (nicht im produkt)	Kommentare
Glutenhaltiges Getreide, (z.B. Weizen, Dinkel, Khorasan Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)		Nein	
Krebstiere und Produkte hiervon		Nein	
Fisch und Produkte hiervon		Nein	
Erdnüsse und Produkte hiervon		Nein	
Sojabohnen und Produkte hiervon		Nein	
Milch und Produkte hiervon (Einschließlich Lactose)	Ja		Kuhmilch
Nüsse und Produkte hiervon (Mandel-, Wal- und Haselnüsse, Cashew, Pecan, Brasilien, Pistazie, Queensland)		Nein	
Sellerie und Produkte hiervon		Nein	
Senf und Produkte hiervon		Nein	
Sesamsamen und Produkte hiervon		Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L, ausgedrückt als SO ₂ .		Nein	
Lupine und Produkte hiervon		Nein	
Weichtiere und Produkte hiervon		Nein	

7. Nährwerte per 100 gr.

Energie (kJ)	1343
Energie (kcal)	323
Fett (g)	25
davon gesättigte Fettsäuren (g)	16
Kohlenhydrate	0,5
davon Zucker (g)	0,5
Eiweiß	24
Salz	1,7
Natrium (g)	0,68



Spezifikation
Esrom 45% Fett i.Tr., 3 x 1,5 kg, Elbodal

Seite	3/3	Ausgabe Nr.	1	Austellungsdatum	27.09.2016	Erstellt von	JBE
Gültigkeit	36 Monaten	Genehmigt durch	JBE	Artikel Nr.	101625		
Ursprung	Dänemark			Zulassung Nr.	DK M 204 EC		
Adresse	Teglgaardsparken 106,DK-5500 Middelfart						
Telefon	+45 6441 4041	Telefax	+45 6441 2144	E-Mail Kontakt	jbe@uhrenholt.com		

8. Qualitätsbeschreibung & Qualitätssystem

Mikrobiologische Lab	Ja	Kalbslab	Nein
GMO-frei	Dieses Produkt ist frei von GVO gemäß der EG-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003		
Natürliche Farben	Nein	Künstliche Farben	Nein
Natürliche Aromen	Nein	Künstliche Aromen	Nein
Geeignet für Vegetarier		Geeignet für Veganer	Nein
Geeignet für Lacto Ovo Vegetarier	Ja	Geeignet für Lacto Veganer	Ja
Glutenfrei	Ja	In einer Schutzatmosphäre verpackt	
Metalldetektiert	Ja	MSC	Nicht relevant
IFS	Ja	BRC	Ja
ISO 9001	Nein	ISO 22000	Ja
ISO 14001	Ja	ISO 17025	Nein
Halal	Nein	Kosher	Nein
HACCP	Ja	Ökologisch (BIO)	Nein

9. Verpackungs- und Logistikdetails

Nettogewicht	ca. 1,5 kg
Bruttogewicht	
Stück per Karton	3 x 1,5 kg
Kartons per Lage	9
Kartons per Palette	135
Produktabmessungen	H: 60 B: 130 L: 220 mm
Kartonabmessungen	H: 66 B: 222 L: 394 mm
MHD	105 Tage
Lagerungstemperatur	2-5 °C
GTIN Einheit	2964123xxxxxC
GTIN Karton	95709120342745