

1. Artikelinformationen

Artikelnummer	0-7111-00
Artikelbezeichnung	Käserei Bayreuth - Edamer, Brot
GTIN	4011410711116
Statistische Warennummer	04069023
Mengenvariabler Artikel	Ja
Restlaufzeit ab Eingang beim Kunden	42 Tage/Days

Zusammensetzung der Versandeinheit:

4x 2-7111-00 Käserei Bayreuth - Edamer, Brot (2.5kg)

GTIN:

04011410711109

2. Produktinformationen

2.1 Bezeichnung des Lebensmittels

	rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Verkehrsbez.)
2-7111-00	Edamer

2.2 Zutaten

	Zutatentext (Spezifikation)
2-7111-00	MILCH, Speisesalz, Käseerikulturen, Lab, Farbstoff Beta-Carotin (E160a)

	Deklaration der Zusatzstoffe bei Thekenware
2-7111-00	mit Farbstoff

	verwendete Labsorte
2-7111-00	Lab mikrobiell

	Anteil [%]	Milch	Erhitzungsart
2-7111-00	100%	Kuhmilch	Pasteurisierung

2.3 Sensorische Anforderungen

2-7111-00	Aussehen Äußeres	trockene, glatte Rinde bzw. keine eigentliche Rinde, elfenbeinfarbig bis goldgelb, matt glänzend
	Aussehen Inneres	vereinzelt runde oder ovale Lochung
	Geruch	mild, rein
	Geschmack	mild, nicht säuerlich, kein Fremdgeschmack
	Konsistenz/Textur/Gefüge	geschmeidiger Teig

2.4 Chemische Anforderungen

			Min	Soll	Max
2-7111-00	Trockenmasse	%	53		
	Fett absolut	%		22	
	Fettgehalt in der Trockenmasse	%	40		
	pH-Wert		5,1		5,4
	Wff (Wassergehalt der fettfreien Käsemasse)	%	54		63

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.5 Bakteriologische Anforderungen

			Soll (<)	Max
2-7111-00	Enterobacteriaceae	cfu/g	1.000	10.000
	Escherichia coli	cfu/g	100	1.000
	Coliforme	cfu/g	1.000	10.000
	Hefen	cfu/g		1.000
	Schimmelpilze	cfu/g		1.000
	Listeria monocytogenes	cfu/25g		0
	Salmonellen	cfu/25g		0
	Staphylokokkus aureus	cfu/g		100

2.6 Ernährungsphysiologische Hinweise



			Anteil/ 100g			
2-7111-00	Energie in kJ	kJ	1.222			
	Energie in kcal	kcal	294			
	Fett	g	22			
	davon gesättigte Fettsäuren	g	14			
	Kohlenhydrate	g	0			
	davon Zucker	g	0			
	Eiweiß	g	24			
	Salz (Na x 2,5)	g	1,7			

2.7 Sonstige Produkteigenschaften

2-7111-00	Rinde zum Verzehr geeignet	N/A
	Rindengereift	-
	geeignet für vegane Ernährung	-
	Halal zertifiziert	-
	Kosher zertifiziert	-
	geeignet für vegetarische Ernährung	+
	Laktose-frei i.S. von < 0,1g/100g	-
	Glutenfrei i.S. von <0,002g/100g	+
	Produkt (ohne Verpackung) wärmebehandelt?	-
	Unter Schutzatmosphäre (nicht Vakuum) verpackt?	-

3. Gesetzliche Anforderungen

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

3.1 Allergene

**laut Rezeptur
enthalten**

2-7111-00	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	+
	Eier und Eierzeugnisse	-
	Gluten od. glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse	-
	Schalenfrüchte	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesamsaat und Sesamerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg o.10mg/l)	-
	> Schwefeldioxid und Sulfite (<10mg/kg o.10mg/l)	-
	Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und deren Erzeugnisse	-	

3.2 Gentechnologie

Eine Verwendung von Gentechnischen Veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen.

2-7111-00	"ohne Gentechnik" zertifiziert	-
-----------	--------------------------------	---

3.3 Anforderungen Bioprodukt

2-7111-00	Bio-Produkt	-
-----------	-------------	---

4. Lager und Transportbedingungen

Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein. Produkte sollen nicht über längeren Zeitraum Licht oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

	Min	Max
Transporttemperatur	2°C	6°C
Deklarierte Lagertemperatur (laut Verpackung)		8°C
Lagertemperatur (empfohlen für Zwischenlagerung)	4°C	8°C

2-7111-00	Nettogewicht (Nennfüllmenge laut Verpackung)	2.5 Kilogramm
-----------	--	---------------

2-7111-00	Mengenvariabler Artikel	Ja
-----------	-------------------------	----

Versandeinheit-Faktor	4 Stück	pro	1
-----------------------	---------	-----	---

Palettenfaktor	10 Lage(n)	á	7
----------------	------------	---	---

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

- Qualitätsmanagement -

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Bayernland eG, Breslauer Straße 406, 90471 Nürnberg
 Tel. 0049 (0)911/ 4140 – 0, Fax 0049 (0)911/ 4140 – 377, info@bayernland.de, www.bayernland.de