

Artikeldaten

Artikel-Nr.	2691	EAN-Code Stück	5202258026916
Produktbezeichnung/ Verkehrsbezeichnung	GRECO Griechische Fetawürfel in Salzlake 1,8 kg	EAN-Code Colli	5202258126913
Käseart	Feta	Ursprungsland	Griechenland
Fett i.Tr.	min. 48%	Fett absolut	min. 21 %
MHD (ab Verpackungs- datum)		Garantiertes MHD bei Anlieferung	min. 60 Tage

Logistikdaten

Art der Verpackung	Kunststoffeimer, Karton	Nettogewicht (Einwaage)	1800 g
Stückzahl im Karton	2	Gesamtgewicht	3000 g (mit Lake)
Kartons pro Palette	63 (= 126 Eimer)	Bruttogewicht Karton	3350 g (Bruttogewicht Eimer)
Kartons pro Lage	7	Lagen pro Palette	6947 g
Abmessung Käsewürfel	ca. 1cm ² (1cm x 1cm)	Abmessung Eimer (mm)	L 210 B 210 H 170
Tara Karton	235 g (+ 12 g Trennblatt)	Abmessung Karton (mm)	L 437 B 234 H 177
Palettenhöhe (inkl. Holz)			1740 mm
Bruttogewicht Palette (inkl. Holz)			462.661 g
Transport- und Lagerbedingungen (Temperatur)			max. +8°C

Sensorische Beschreibung des Produktes

Aussehen	kompakte quadratische Masse (ca. 1cm ²)
Konsistenz	fest, leicht bröckelig
Geruch	frisch, leicht säuerlich
Geschmack	leicht salzig, aromatisch

Informationen zur Verpackungsdeklaration

Milchart	Kuh <input type="checkbox"/>	Ziege <input checked="" type="checkbox"/>	Schaf <input checked="" type="checkbox"/>	andere:
Behandlungsart der Milch	pasteurisiert <input checked="" type="checkbox"/>	Rohmilch <input type="checkbox"/>	thermisiert <input type="checkbox"/>	
verwendetes Lab	tierisch <input type="checkbox"/>	mikrobiell <input checked="" type="checkbox"/>	pflanzlich <input type="checkbox"/>	

Produktrelevante Stoffe / Allergene / Intoleranzen

Zutatenliste unter Berücksichtigung der QUID-Regeln (Mengen in absteigender Reihenfolge)	Anteil in %	Herkunft
pasteurisierte Schafmilch	mind. 70	Griechenland
pasteurisierte Ziegenmilch	max. 30	Griechenland
Salz	2 - 4	Griechenland
Lab austauschstoff (mikrobiell) in Salzlake	0,1	Dänemark

Zusatzstoffe (falls enthalten)	E-Nummer	Name des Zusatzstoffes
Farbstoffe		
Konservierungsmittel		
Schmelzsalze		
Verdickungsmittel		
Sonstige		

Genveränderte Organismen (GVO)	ja	nein
Produkt genetisch verändert	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Produkt wurde aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gewonnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Werden im Herstellungsprozess Enzyme, Trägerstoffe, Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von GVO abstammen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Es besteht Kennzeichnungspflicht	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wenn ja, Angabe der gentechnischen Verfahren und eingesetzten GVO:		
Produkt ist frei von GVO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Allergene (gem. Verordnung (EU)1169/2011, Anhang II)		im Produkt enthalten		Kreuz-kontam. möglich	Inhaltsstoff / Bemerkung
		ja	nein	ja	
1	Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite: > 10 mg/kg oder 10 ml/l, ausgedruckt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Weitere allergie- und unverträglichkeitsauslösende Zutaten	ja	nein	Inhaltsstoff / Bemerkung
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
„glutenfrei“ (max. 20 mg Gluten/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
laktosefrei (< 0,1 g Laktose / 100 g/ml)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nährwerte	pro 100g	pro Portion (g)	RM* (%)
Brennwert (kJ/kcal)	1129 kJ/ 270 kcal		
Fett (g)	22,5		
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	13,0		
- davon ungesättigte Fettsäuren (g)			
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)			
Kohlenhydrate (g)	0,4		
-davon Zucker (g)	0,4		
Eiweiß (g)	16,4		
Salz (g)	3,0		

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Untersuchungsparameter und Häufigkeit (chemische, mikrobiologische und weitere produktrelevante Untersuchungsparameter)

Parameter	Interne Untersuchung / Rhythmus	Externe Untersuchung / Rhythmus	Grenzwerte / Richt- und Warnwerte
Escherichia coli	jede Charge		< 100 KBE/g
Coliforme Keime	jede Charge		< 10.000 KBE/g
Staphylococcus aureus	jede Charge		< 100 KBE/g
Listerien		2 x jährlich	n.n. /25 g
Salmonellen		2 x jährlich	n.n. /25 g
Schimmel	jede Charge		< 1.000 KBE/g

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit	Testmethode
pH	4,3	4,6		
wff %		73		
Trockenmasse %	44			
Wassergehalt %		56		

Zertifizierung und Zulassung

Hersteller	SHM Hellas - Pilion S.A., Volos, Griechenland			
EU-Nummer Herstellerbetrieb	GR 35.1026 EC			
HACCP-System vorhanden	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>		
Zertifizierung	ISO 22000 <input checked="" type="checkbox"/>	ISO 14001 <input type="checkbox"/>	BRC <input checked="" type="checkbox"/>	IFS <input checked="" type="checkbox"/>

Geeignete Kostformen

vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/>	vegan <input type="checkbox"/>	Kosher <input type="checkbox"/>	Halal <input checked="" type="checkbox"/>	andere:
---	--------------------------------	---------------------------------	---	---------

Sonstiges

geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Wir bestätigen, dass dieses Produkt allen, in der Bundesrepublik Deutschland geltenden, gesetzlichen Regelungen, Leitsätzen, Richtlinien und Normen entspricht.
Für die Richtigkeit der Angaben:

Altenstadt / 04.09.2019	P. Lach
Ort / Datum	Unterschrift / Firmenstempel