

Frischpack GmbH  
Mailling 11

83104 MAILING B. SCHÖNAU  
GERMANY

# Produktspezifikation

## 1305



13. Änderung gültig ab: 08.09.2015 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

### 1. Produktbeschreibung/ product description

Artikelnummer/ item number	1305
Produktbezeichnung product description	Spätzlekäse 45%, 10 x 1kg gerieben 45%, grated
Verkehrsbezeichnung legal description	Käsemischung aus Emmentaler und Bergkäse 45% Fett i.Tr.,gerieben Cheese blend with Emmentaler and Bergkäse 45% fat i. d. m., grated
Käsegruppe cheese type	Hartkäse hard cheese
Produktformat product dimensions	gerieben ca. 2-3mm grated approx.

### 2. Herstellerinformation/ producer information

Zulassungsnummer/ health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer/ organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24- Stunden/ 24h hotline	+49 (0) 8065/ 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

### 3. Herstellererklärung/ declaration producer

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen EU lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entspricht.
- die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keine GVO enthält.
- Alle vorherigen Spezifikationen verlieren ihre Gültigkeit.

Frischpack declares herewith that

- the goods delivered comply with valid regulations of food law (laws, regulations and directives).
- product declaration complies with legal standards.
- According to EU-legislation No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product does not contain GMO-substances.
- Validity of all former specifications expires.

### 4. Zertifiziert nach/ Certification

International Food Standard (IFS) seit März 2004/ since March 2004

British Retail Consortium (BRC) seit Februar 2007/ since February 2007

Bio Zertifikat seit August 2001/ since August 2001

### 5. Rückverfolgbarkeit/ traceability

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch Produktionscode und/oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability is ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

Frischpack GmbH  
Mailling 11  
83104 MAILING B. SCHÖNAU  
GERMANY

# Produktspezifikation

## 1305



13. Änderung gültig ab: 08.09.2015 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

### 6. Verpackung/ packaging

#### Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt/ content	1000 g
Art der Verpackung/ type of packaging	Verbundfolie/ composit film
Schutzatmosphäre/ protective atmosphere	Kohlendioxid/ carbon dioxide (CO <sub>2</sub> ) Stickstoff/ nitrogen (N <sub>2</sub> )
Material/ material	PET/PE

#### Umverpackung/ secondary packaging

Inhalt/ content	10 x 1000g je Karton/ box
Material/ material	Karton/ cardboard
<u>Transporteinheit/ transport unit</u>	
Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde/ trading unit	8 je Lage/ per layer
Lagen/ layer	40 je Palette/ pallet

### 7. Handhabung/ handling

Transport und Lagerbedingungen/ Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj)/ best before (dd.mm.yy)	90 Tage/ days
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage/ days

### 8. Inhaltsstoffe/ ingredients

#### Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

50% **Emmentaler** 45% Fett i.Tr., 50% **Bergkäse** 45% Fett i.Tr., Trennmittel Kartoffelstärke  
50% **Emmental** 45% fat i. d. m., 50% **Bergkäse** 45% fat i.d.m., anti caking agent potato starch

Hergestellt aus Rohmilch

#### Zusammensetzung/ composition

Kuh**milch** z.T: aus Roh**milch**, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles/tierisches Lab, Trennmittel  
Kartoffelstärke.

Cow's **milk** partially made from raw **milk**, salt, starter, microbial rennet, anti caking agent potato starch.



13. Änderung gültig ab: 08.09.2015 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

### 9. Chemische-Physikalische Anforderungen/ chemical-physical requirements

Parameter	Min	max	Bestimmungsmethode/ method
Wasser/ water		40%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse/ dry matter	60%		VDLUFA C 35.3
Fett/ fat	28%		VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	44%	51%	berechnet/ calculated
wff/ moisture on fat free cheese		56%	berechnet/ calculated
Salz/ salt	0,4%	1,8%	VDLUFA C 10.6.2
pH-Wert/ pH-value	5,4	5,8	VDLUFA C 8.2

### 10. Mikrobiologische Anforderungen/ microbiological requirements

Parameter	Richtwert/ guidance level	Grenzwert/ limit	Bestimmungsmethode/ method
Hefen/ yeast	< 1 x 10 <sup>5</sup> KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel/ mould	< 1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 <sup>4</sup> KbE/g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli	< 1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g		ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25g	ISO 11290-1
Salmonellen/ salmonellae		n.n. in 25g	ISO 6579

### 11. Sensorik/ sensory

Aussehen/ appearance	regelmäßig gerieben, nicht klumpig regular grated not lumpy
Farbe/ colour	mattgelb/ matt yellow
Konsistenz/ texture	elastischer geschmeidiger Teig/ elastic
Geruch/ aroma	mild aromatisch bis würzig/ mild aromatic to piquant
Geschmack/ flavour	mild aromatisch bis würzig/ mild aromatic to piquant

### 12. Allergene/ allergens

Milch und Milcherzeugnisse Käse (Milcheiweiß, Lactose in Spuren)  
Milk and products thereof: cheese (proteine, lactose in traces)

Frischpack GmbH  
Mailling 11

83104 MAILLING B. SCHÖNAU  
GERMANY

# Produktspezifikation

## 1305



13. Änderung gültig ab: 08.09.2015 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

### **13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte)/ nutritional values**

Energie/ energy	1579/ 380	kJ/kcal
Fett <sup>1</sup> / fat <sup>1</sup>	30	g
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates	21	g
Kohlenhydrate/ carbohydrates	2,0	g
davon Zucker <sup>2</sup> / of which sugar <sup>2</sup>	<0,1	g
Eiweiß/ protein	27,5	g
Salz/ salt	1,00	g

<sup>1</sup> Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum/ fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

<sup>2</sup> Lactosefrei bei einem Zuckergehalt von <0,1g/ lactose free if sugar content <0,1g