



Produktspezifikation

Product specification

Hersteller / Producer: 403367 / F1050,17

Art. Nr.: 0255 Art.No.: 0255	Marke: ÖMÜR Brand: ÖMÜR	Warennummer: 04069092 Commodity code: 04069092
--	-----------------------------------	--

Anschrift des Inverkehrbinger: Address of distributor:	garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart, Germany Made in Denmark
--	---

Name: Name:	OMÜR - PIKNIK PEYNIRI - Käse in Salzlake 45% Fett i.Tr. 6 x 800g Dose ÖMÜR - Pıknık Peyniri - cheese in brine 45% fat idm 6 x 800g tin
Produktbeschreibung: Product description:	Hirtenkäse aus Kuhmilch in Salzlake White cheese made of cow's milk in brine CH: Vollfettkäse weich CH: Full fat cheese soft
Deklaration (Verkehrsbezeichnung): Declaration:	Käse in Salzlake 45% Fett i. Tr. Cheese in brine 45% fat idm
Zutatenliste (gemäß LMIV): Ingredients:	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen Pasteurised cow's milk , salt, microbial rennet, lactic acid cultures
Restlaufzeit: Remaining shelf life:	90 Tage 90 days
Sprachen: Languages:	TR + DE + CH + GB + FR/BE + NL/BE + SE + AE TR + DE + CH + GB + FR/BE + NL/BE + SE + AE
Temperaturangabe: Temperature:	Ungeöffnet bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Boden Unoped at +2°C to +8°C best before: see bottom
Für gleichbleibende Frische und Qualität, den Käse in Lake aufbewahren und innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen verzehren To maintain product freshness and quality, store the cheese in brine and consume within a few days after opening	

Verbrauchereinheit / Consumer unit **GTIN: 4002566002555**

Verpackungsart: Type of Packaging:	Dose: farbig bedruckt, mit Ring-Pull Deckel , wiederverschließbarem Stülpedeckel: blau Tin: color printed, with ring-pull lid , reclosable slip lid: blue	
Materialausführung: Material execution:	Weißblechdose, innen schutzlackiert / Stülpedeckel: LDPE Tinplate, protective coating inside / slip lid: LDPE	
Füllmenge: Net weight:	1.500g 1.500g	
Abtropfgewicht: Drained weight:	800g 800g	Käse: dm 85mm; h 30mm Cheese: dm 85mm; h 40mm
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	130g 130g	Dose (123g) mit Ring-Pull Deckel und Stülpedeckel (7g) Tin (123g) with ring-pull lid and slip lid (7g)
Bruttogewicht: Gross weight:	1.630g 1.630g	130g + 1.500g 130g + 1.500g
Facing-Maße Dose (BxHxT): Facing-Dimensions Tin (WxHxD):	H 200mm - B/T99mm H 200mm - W/T99mm	

Art.Nr.: 0255

Art.No.: 0255

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566012554

Verpackungsart: Type of Packaging:	Wellpappkarton weiß - farbig bedruckt mit ausgestanzten Sichtfeldern Corrugated cardboard white - color printed with punched fields of view	
Nettogewicht: Net weight:	4.800g	6 x 800g
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	941g	Wellpappkarton (161g) mit Dosen (6 x 130g = 780g) 941g Corrugated cardboard (161g) with tins (6 x 130g = 780g)
Bruttogewicht: Gross weight:	9.941g	6 x 1.630g (= 9.780g) + Wellpappkarton (161g) 9.941g 6 x 1.630g (= 9.780g) + corrugated cardboard (161g)
Facing-Maße Kanister (BxHxT): Facing-Dimensions Canister (WxHxD):	B 210 x H 210 x T 310 W 210 x H 210 x D 310	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566012554(15)MHD(10)Charge

Palettierung / Palletization

Beschreibung: Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g) Euro pallet with stretch foil fuse (190g)	
Handelseinheiten pro Palette: Sales unit per pallet:	60	Karton Carton
Handelseinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	12	Karton Carton
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	5	Lagen Layers
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	288kg	60 x 4.800g 60 x 4.800g
Bruttogewicht pro Palette: Gross weight per pallet:	596,46kg	60 x 9.941g 60 x 9.941g
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette: Gross weight per pallet inkl. pallet:	617,80kg	596,46kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht) 596,46kg + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Pal. (BxHxT): Pallet dimension incl. pallet (BxHxT):	L 1200 x B 800 x H 1190mm L 1200 x W 800 x H 1190mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	2	Paletten-Etikett: EAN 128 Pallett label: EAN 128

Art.Nr.: 0255

Art.No.: 0255

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g	%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: 44-48% Dry matter:	Brennwert: Caloric value:	1146 KJ	Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
Fettgehalt absolut: 21 - 25% Fat content absolute:		276 kcal	14 % Laktose Lactose
Fett i.Tr.: 45-49,99% Fat i.d.m.:	Fett: Fat:	22 g	31 %
Wff: 63-74% Water cont. calc. by weight of nonfatty matter	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids	14,5 g	73 %
Salzgehalt: 2 - 3,5% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	1,5 g	<1 %
PH-Werte: 4,4 - 4,8 PH - value:	davon Zucker: hereof sugar	1,5 g	1,7 %
	Eiweiß: Protein:	18 g	36 %
	Salz: Salt:	2,7 g	45 %
Die Packung enthält ca. 8 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The pack contains about 8 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal.)			
GVO-Status: keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 GMO-status: no ingredients that are subject to specific labeling according to regulation (EU) No. 1829/2003 and 1830/2003			
Glutenfrei gemäß Verordnung (EG) Nr. 41/2009 Glutenfree according to regulation (EU) No. 41/2009			

Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological requirements

	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
Escherichia Coli Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	<10	>1 000
Hefen Yeast	KbE / g cfu / g	10 000	100 000
Schimmel Mold	KbE / g cfu / g	1 000	10 000
Salmonellen Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Koagulase pos.Staphylococcen Koagulase pos.Staphylococcen	KbE / g cfu / g	< 1	> 1
Bacillus Cereus Bacillus Cereus	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 10	> 1 000

Art.Nr.: 0255

Art.No.: 0255

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton smooth, grained surface from the cheese molds, milky-white to yellowish
Aussehen, Inneres Appearance, inside:	unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	leicht säuerlich slightly sour
Geschmack: Taste:	leicht säuerlich, salzig slightly sour, salty
Konsistenz: Consistency:	cremig, schnittfester Teig creamy, cut resistant dough
Verwendung: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Traditionell ist es ein Frühstückskäse, der mit Tomaten, Paprika oder auch Oliven zu Fladenbrot verzehrt wird. Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche hervorragend geeignet. For general direct human consumption with and without preparation. Traditionally as a breakfast cheese, which is consumed with tomatoes, peppers or olives to flatbread. Excellent for both cold and warm cuisine.

Diese Produktspezifikation ist mit dem Computer erstellt und ohne Unterschrift gültig.

This product specification is computer generated and valid without signature.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell geändert werden.

The information in this document is valid at the date of creation and may be changed at a later date.

Die garmo AG kann nicht an die Aussagen in dieser Produktspezifikation gebunden werden. Die Ausführungen entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Garmo AG is not bound by the statements in this product specification. The statements comply with our current knowledge. They will not be automatically changed.