

27875

Produktspezifikation**Alpenstern Camembert 125g
45 % Fett i. Tr.****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Camembert / Weichkäse

Inhaltsstoffe**in absteigender Reihenfolge**

Pasteurisierte Milch
Kochsalz
Mikrobielles Lab
Milchsäuerungskulturen
Reifungskulturen

Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich

ANALYSEN**Methode in Anlehnung an
§ 64 LFGB****Richtwerte / Toleranz****Chemisch und physikalisch**

Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	22%	± 2%
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	46%	± 2%
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	20%	± 2%
Salzgehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 11	1,9%	± 0,3%

Mikrobiologie

Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00.132/2	< 1000 /g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32	neg. / 25g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 98	neg. / 25g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 56	< 1000 /g

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

Energie	1163 kJ / 280 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,9 g

Zusätzliche Angaben

Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	70 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei
Geeignet für Vegetarier	Ja

Stand Produktspezifikation:

21.10.2019 - Version 8

Freigabe:

Madeln Nietzsche / Leitung Qualitätssicherung

Dateiname:

27875_Alpenstern Camembert 125g_45%FettiTr_21102019_8.pdf

FB-Version: 004/12.2018

Seite 1 von 2

27875	Produktspezifikation Alpenstern Camembert 125g 45 % Fett i. Tr.	
SENSORIK		
Aussehen Äußeres:	ganzflächig mit Weißschimmel überwachsen, leichter Schimmelabrieb möglich	
Aussehen Inneres:	einzelne kleinere Bruch- und Gärlöcher, durchgereift, leicht glänzend bis glänzend	
Konsistenz:	weich bis cremig, leicht feste Rinde	
Geruch:	frisch, Schimmelgeruch, ganz leicht ammoniakalisch möglich	
Geschmack:	mild bis leicht würzig, leicht säuerlich möglich	
ALLERGENE	Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II. Außer Milchbestandteilen (Milchweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential. Siehe hierzu auch gesonderte Information.	
GENTECHNIK	Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.	
RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN	Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.	
GESETZLICHE ANFORDERUNGEN	Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.	
TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN	+2°C bis +8°C	
IDENTITÄTSKENNZEICHEN	DE SN 006 EG	
ZERTIFIZIERT nach	IFS BRC	
EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!		
Stand Produktspezifikation:	21.10.2019 - Version 8	Seite 2 von 2
Freigabe:	Madlen Nietzsche / Leitung Qualitätssicherung	
Dateiname:	27875_Alpenstern Camembert 125g_45%FettiTr_21102019_8.pdf	
FB-Version: 004/12.2018		