

Käserei Heinrich Birkenstock GmbH																
Spezifikation Gelbkäse konventionell																
Harzer Käse 200 g																
Art. Nr. 685																
Genußtauglichkeitskennzeichen: DE - HE 036 EG																
1. Zutaten:																
SAUERMILCHQUARK																
Speisesalz																
Säureregulator:		Natriumhydrogencarbonat														
Kann Kümmel enthalten																
2. Fertigprodukt																
Sensorik																
Aussehen:	Käseformlinge mit ebener bis leicht runzeliger Oberfläche und aufgestreutem Kümmel. Je nach Reifestadium weist der Käse eine hellgelbe bis leicht rötliche Schmiere auf															
Konsistenz:	Je nach Reifestadium schmiegsame bis leicht feste Konsistenz															
Geruch/Geschmack:	Je nach Reifestadium mild bis würzig. Ausgeprägter Kümmelgeschmack															
3. Nährwerte																
Der Sauermilchkäse wird traditionell hergestellt. Dadurch unterliegen die Zutaten in der Zusammensetzung gewichts- und jahreszeitlichen Schwankungen. Es wird Sauermilchquark aus pasteurisierter Kuhmilch (Magermilch) verwendet.		Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Sauermilchkäse:														
		<table border="1"> <tr> <td>Brennwert:</td> <td>116 kcal (492 kJ)</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td>28 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker:</td> <td>< 0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Fett:</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren:</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe:</td> <td>< 0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Salz:</td> <td>3,8 g</td> </tr> </table>	Brennwert:	116 kcal (492 kJ)	Eiweiß:	28 g	Kohlenhydrate:	0,3 g	davon Zucker:	< 0,1 g	Fett:	0,3 g	davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g	Ballaststoffe:	< 0,1 g
Brennwert:	116 kcal (492 kJ)															
Eiweiß:	28 g															
Kohlenhydrate:	0,3 g															
davon Zucker:	< 0,1 g															
Fett:	0,3 g															
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g															
Ballaststoffe:	< 0,1 g															
Salz:	3,8 g															
4. MHD																
MHD 46 Tage ab Herstellungstag, Restlaufzeit bei Anlieferung mindestens 24 Tage																
5. Codierung																
Alle Produkte mit EAN Code, MHD auf Einzelpackung und Umkarton mit Tag und Monatsangabe																
6. Lagerung																
Produkte sind bei + 6 ° bis + 8 ° Celsius zu transportieren und zu lagern																
7. Chemische Analyse																
Trockenmasse:	mind. 31 %															
pH-Wert:	veränderlich, je nach Reifegrad															
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse:	60 - 70%															
8. Mikrobiologische Analyse																
Mikrobiologische Analyse: KBE = Kolonie- bildene Einheiten pro Gramm Probe																
E. coli	< 10 ³ KBE/g															
koag.- pos. Staphylokokken	< 10 ³ KBE/g															
Listeria monocytogenes	negativ in 25 g															
9. GVO und Allergene																
GVO (Gentechnik) EG Verordnung 1829 + 1830/ 2003	Allergene, VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011															
Für alle von uns produzierten Produkte entfällt die Kennzeichnungspflicht gemäß der o.g. Verordnung!	Allergene: (Milcheiweiß, Laktose < 0,1 g / 100 g) vorhanden, aber nicht kennzeichnungspflichtig															
10. EAN Nummer																
EAN Stück:	EAN Colli:															
4051900006858	4051900007855															
Verbrauchereinheit		Palettierung														
Beschreibung	Käserolle in PP-Folie verpackt	Beschreibung	Euro-Holzpalette													
Nettogewicht	200g	Lieferinheiten pro Palette	252													
Bruttogewicht	201g	Lieferinheiten pro Lage	14													
Maße (LxBxH) in mm	88 x 50 x 50	Lagen pro Palette	18													
Liefereinheit																
Beschreibung	Kartonage	Palettenmaße (LxBxH) in mm	1200 x 800 x 1150													
Inhalt Karton	10 x 200g															
Nettogewicht	2000g															
Bruttogewicht	2156g															
Maße (LxBxH) in mm	265 x 190 x 55															
		freigegeben: Klaus Birkenstock Datum / Unterschrift														
		06.01.2022 														