


<b>Käserei Heinrich Birkenstock GmbH</b>	
<b>Spezifikation Gelbkäse konventionell</b>	
<b>Harzer Käse 200 g</b>	
Art. Nr. 685	
<b>Genußtauglichkeitskennzeichen: DE - HE 036 EG</b>	
<b>1. Zutaten:</b>	
<b>SAUERMILCHQUARK</b>	
<b>Speisesalz</b>	
<b>Säureregulator:</b>	Natriumhydrogencarbonat
<b>Kann Kümmel enthalten</b>	
<b>2. Fertigprodukt</b>	
<b>Sensorik</b>	
<b>Aussehen:</b>	Käseformlinge mit ebener bis leicht runzeliger Oberfläche und aufgestreutem Kümmel. Je nach Reifestadium weist der Käse eine hellgelbe bis leicht rötliche Schmiere auf
<b>Konsistenz:</b>	Je nach Reifestadium schmiegsame bis leicht feste Konsistenz
<b>Geruch/Geschmack:</b>	Je nach Reifestadium mild bis würzig. Ausgeprägter Kümmelgeschmack
<b>3. Nährwerte</b>	
<p>Der Sauermilchkäse wird traditionell hergestellt. Dadurch unterliegen die Zutaten in der Zusammensetzung gewichts- und jahreszeitlichen Schwankungen. Es wird Sauermilchquark aus pasteurisierter Kuhmilch (Magermilch) verwendet.</p>	
<b>Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Sauermilchkäse:</b>	
<b>Brennwert:</b>	116 kcal (492 kJ)
<b>Eiweiß:</b>	28 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	0,3 g
<b>davon Zucker:</b>	< 0,1 g
<b>Fett:</b>	0,3 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	0,2 g
<b>Ballaststoffe:</b>	< 0,1 g
<b>Salz:</b>	3,8 g
<b>4. MHD</b>	
MHD 46 Tage ab Herstellungstag, Restlaufzeit bei Anlieferung mindestens 24 Tage	
<b>5. Codierung</b>	
Alle Produkte mit EAN Code, MHD auf Einzelpackung und Umkarton mit Tag und Monatsangabe	
<b>6. Lagerung</b>	
Produkte sind bei + 6 ° bis + 8 ° Celsius zu transportieren und zu lagern	
<b>7. Chemische Analyse</b>	
<b>Trockenmasse:</b>	mind. 31 %
<b>pH-Wert:</b>	veränderlich, je nach Reifegrad
<b>Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse:</b>	60 - 70%
<b>8. Mikrobiologische Analyse</b>	
<b>Mikrobiologische Analyse:</b> KBE = Kolonie- bildene Einheiten pro Gramm Probe	
<b>E. coli</b>	< 10 <sup>3</sup> KBE/g
<b>koag.- pos. Staphylokokken</b>	< 10 <sup>3</sup> KBE/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	negativ in 25 g
<b>9. GVO und Allergene</b>	
<b>GVO (Gentechnik) EG Verordnung 1829 + 1830/ 2003</b>	<b>Allergene, VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011</b>
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
<b>10. EAN Nummer</b>	
<b>EAN Stück:</b>	<b>EAN Colli:</b>
4051900006858	4051900007855
<b>Verbrauchereinheit</b>	
<b>Beschreibung</b>	Käserolle in PP-Folie verpackt
<b>Nettogewicht</b>	200g
<b>Bruttogewicht</b>	201g
<b>Maße (LxBxH) in mm</b>	88 x 50 x 50
<b>Liefereinheit</b>	
<b>Beschreibung</b>	Kartonage
<b>Inhalt Karton</b>	10 x 200g
<b>Nettogewicht</b>	2000g
<b>Bruttogewicht</b>	2156g
<b>Maße (LxBxH) in mm</b>	265 x 190 x 55
<b>Palettierung</b>	
<b>Beschreibung</b>	Euro-Holzpalette
<b>Lieferienheiten pro Palette</b>	252
<b>Lieferienheiten pro Lage</b>	14
<b>Lagen pro Palette</b>	18
<b>Palettenmaße (LxBxH) in mm</b>	
1200 x 800 x 1150	
freigegeben: Klaus Birkenstock	
Datum / Unterschrift	
03.03.2016	
