



Wir machen mehr aus Käse.

Produktspezifikation

Art-Nr. 0420 Obazda 125g-Becher

Druckdatum:
25.08.2020
Seite 1 von 1
0/200

Verkehrsbezeichnung

DE: Käsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt
AT: Käsezubereitung, Rahmstufe, mit Camembert und Gewürzen, wärmebehandelt

Zutatenliste

53 % CAMEMBERT; RAHM; BUTTER; FRISCHKÄSE; Zwiebeln; Salz; Gewürze; Kümmel

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Nährwertangaben für 100g

Energie [kJ]	1357
Energie [kcal]	328
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,7 g

Lagerbedingungen <= +8°C

Sensorische Anforderungen

Außen	hellorange, mit Käsestückchen Zwiebeln und z.T. Kümmel
Innen	hellorange, mit Käsestückchen Zwiebeln und z.T. Kümmel
Konsistenz	streichfähig
Geruch/Geschmack	würzig - aromatisch, leicht käsig, nach Zwiebel, Paprika, leicht nach Kümmel

Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl	PC-Agar	<= 10e5 / g
Enterobacteriaceae*	Rebecca Agar/ 24h/ 37°C	<= 10 ² / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB (L00.00-20)	neg. / 25 g
Koagulase pos. Staphylococci	§ 64 LFGB (L00.00-55)	<= 10 ² / g
E - Coli	§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]	<= 10 ² / g

*Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceae enthalten

Chemische Anforderungen

Trockenmasse	IR-Spektroskopie	47,5 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	29,0 ± 2,5 %
Fett i.Tr.	Berechnung	62,0 ± 2,0 %
Wff	Berechnung	74,0 ± 2,5 %
Kochsalz	Potentiometer	1,70 ± 0,25 %

Physikalische Anforderungen

pH-Wert	20°C	5,90 ± 0,25
---------	------	-------------

Rückstandsanalytik

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. In ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengeVO, RückstandshöchstmengeVO, MykotoxinhöchstmengeVO, sowie die Bestimmung der Verordnung EG Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln)

GVO-Status Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

Mitgeltendes Dokument Artikelpass

Herstellereklärung

Der Hersteller/Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller/Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.