

5370	Frischa FK DR Kräuter 200g	DE	FERT
Gültig ab	03.08.2018		
Gültig bis	02.08.2021		
			Version 009

Allgemeine Angaben zum Artikel

Lebensmittelrechtl. verbindl. Verkehrsbez. DE	Frischkäse mit Kräutern, wärmebehandelt
GTIN-Nr. (ehem. EAN-Nummer) Einzelartikel	4019300005376
GTIN-Nr. (ehem. EAN-Nummer) Karton	4019300405374
Veterinärnummer	DE BY 77706 EG
Ist der Artikel halal zertifiziert?	Nein

Deklaration Zutatenverzeichnis

Deklaration des Zutatenverzeichnisses gemäß aktuellem deutschen und europäischen Recht inkl. deklarationspflichtiger Allergene (Allergene bitte in Großbuchstaben).

Zutaten: **FRISCHKÄSE, Speisesalz, Kräuter, Gewürze, Zwiebeln, Knoblauch.**

Sensorische Parameter

Aussehen	Cremerfarben bis leicht grünlicher, glänzender Frischkäse mit grünen bis olivgrünen sehr kleinen Kräutern
Geruch	Frisch, leicht nach Kräutern, würzig
Geschmack	Leicht nach Kräutern, salzig, würzig, milchsäuerlich, leicht nach Knoblauch
Textur	Cremitig, streichfähig, glatt, feine Kräuter

Nährwerte (pro 100g im Mittel)

Energie kJ	975	kJ
Energie kcal	236	kcal
Fett	22,0	g
davon gesättigte Fettsäuren	15,4	g
Kohlenhydrate	3,3	g
davon Zucker	3,3	g
Eiweiß	5,7	g
Salz	1,20	g

Chemische und physikalische Kennzahlen

Trockenmasse	% 34,5	Grenzwert Min	32,0	Grenzwert Max	37,0
Fett absolut	% 22,0	Grenzwert Min	17,5	Grenzwert Max	26,4
Fett i.Tr.	% 66,0	Grenzwert Min	60,0	Grenzwert Max	70,0
pH-Wert	4,6	Grenzwert Min	4,4	Grenzwert Max	4,8
NaCl	% 1,30	Grenzwert Min	1,04	Grenzwert Max	1,56
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff)	% 73				

Verpackung/Anlieferform

Verpackung	PP-Becher, PET-Wiederverschlussdeckel, Aluminium-Platine
Nettogewicht	g 200

Haltbarkeit/Lagerung

Restlaufzeit	60
Lagerbedingungen Temperatur	2 - 8 °C
Verzehrsempfehlung	Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und alsbald

verzehren.

Verpackung/Logistische Parameter

Anzahl Packungen pro Tray	Stk.	
Anzahl Packungen pro Umkarton	Stk.	10
Nettogewicht pro Umkarton	kg	2,000
Bruttogewicht pro Umkarton	kg	2,184
Außenmaße Umkarton (L x B x H)		187 x 127 x 153 mm
Anzahl Kartons pro Palette	Stk.	360
Karton pro Lage	Stk.	36
Lagen auf Palette	Stk.	10
Maße des Bechers (L x B x H)		130 x 93 x 33 mm
Höhe Palette	m	1,67
Palettengewicht brutto	kg	808,7

Allergene (rezeptorisch enthalten)

Die Angaben, die wir zur Erstellung der Deklaration der Allergene verwendet haben, basieren auf der Kenntnis der Rezepturen und der Arbeitsabläufe auf den eigenen Verarbeitungsstufen, den schriftlichen Zusicherungen unserer Rohstofflieferanten, sowie den Maßnahmen, die in unserer Allergen-Politik zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen beschrieben und im Betrieb durchgesetzt sind.

Milch (inkl. Lactose) sind bei vorliegendem Produkt ein natürlicher Bestandteil, auf den aufgrund der Verkehrsbezeichnung nicht gesondert hingewiesen werden muss: Hier besteht nach aktuellem Recht keine zusätzliche Deklarationspflicht.

Die Angabe der Kennzeichnungspflicht ist gemäß der EU-VO 1169/2011 Anhang II in der derzeit gültigen Fassung.

Glutenhaltiges Getreide (d.h. z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus erstellte Erzeugnisse)	Nein
Krebstiere und Muscheln, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier und Eierzeugnisse	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	Ja
Schalenfrüchte (d.h. z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss etc. sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesansamenerzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ² angegeben)	Nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein

Lebensmittelrechtliche Angaben

Gemäß EU Verordnung 1169/2011 müssen Zutaten in geringer Menge (< 2%), die zur Geschmacksgebung (wie z. B. Kräuter, Gewürze) verwendet werden, nicht mit prozentualer Angabe deklariert werden.

Das Produkt entspricht den einschlägigen EG-Verordnungen / -Richtlinien sowie den deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in ihrer jeweils gültigen Fassung und dessen Folgeverordnungen, sowie der entsprechenden EG-Gesetzgebung. Die spezifizierten Angaben sind den üblichen produkttechnischen und natürlichen Schwankungen unterworfen.

Dieses Dokument ist EDV-technisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt vorherige Druckversionen.