PRODUKTSPEZIFIKATION

0-0461-00 Biraghi - italienischer Hartkäse, gehobelt

1. Artikelinformationen

Artikelnummer	0-0461-00
Artikelbezeichnung	Biraghi - italienischer Hartkäse, gehobelt
GTIN	8002004928870
Statistische Warennummer	04069089
Mengenvariabler Artikel	Nein
Restlaufzeit ab Eingang beim Kunden	60 Tage/Days

Zusammensetzung der Versandeinheit:

8x 2-0461-00 Biraghi - italienischer Hartkäse, gehobelt (500g)

GTIN:
08002004281777

2. Produktinformationen

2.1 Bezeichnung des Lebensmittels

	rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Verkehrsbez.)
2-0461-00	Hartkäse, gehobelt

2.2 Zutaten

	Zutatentext (Spezifikation)
2-0461-00	MILCH, Speisesalz, Lab

	verwendete Labsorte
2-0461-00	Lab tierisch

	Anteil [%]	**Milch**	**Erhitzungsart**
2-0461-00	100%	Kuhmilch	Thermisierung

2.3 Sensorische Anforderungen

2-0461-00	**Aussehen**	Dünne Käseplättchen, Strohgelb, gleichmäßig
	Geruch	angenehm
	Geschmack	typisch
	Konsistenz/Textur/Gefüge	kompakt

2.4 Chemische Anforderungen

			MIN	**SOLL**	**MAX**
2-0461-00	**Fett absolut**	%	27	30	32
	Fettgehalt in der Trockenmasse	%	32	42	45
	pH-Wert		5,5	5,6	5,7
	Salz (Na x 2,5)	g	1,5	1,8	2,1
	Trockenmasse	%	67	70	73
	Wassergehalt	%			56

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

PRODUKTSPEZIFIKATION

0-0461-00 Biraghi - italienischer Hartkäse, gehobelt

2.5 Bakteriologische Anforderungen

			Soll (<)	Max
2-0461-00	**Enterobacteriaceae**	**cfu/g**	1.000	10.000
	Escherichia coli	**cfu/g**	100	1.000
	Coliforme	**cfu/g**	1.000	10.000
	Hefen	**cfu/g**		50.000
	Schimmelpilze	**cfu/g**		10.000
	Listeria monocytogenes	**cfu/25g**		0
	Salmonellen	**cfu/25g**		0
	Staphylokokkus aureus	**cfu/g**		10.000

2.6 Ernährungsphysiologische Hinweise

			Anteil/ 100g			
2-0461-00	**Energie in kJ**	**kj**	1.739			
	Energie in kcal	**kcal**	418			
	Fett	**g**	30			
	davon gesättigte Fettsäuren	**g**	21			
	Kohlenhydrate	**g**	0			
	davon Zucker	**g**	0			
	Eiweiß	**g**	37			
	Salz (Na x 2,5)	**g**	1,8			

	zusätzliche Angabe/Anmerkung
2-0461-00	Rieß 9.12.2015: Nährwerte vom Hersteller vorgegeben

2.7 Sonstige Produkteigenschaften

2-0461-00	**Rinde zum Verzehr geeignet**	**N/A**
	Rindengereift	**N/A**
	geeignet für vegane Ernährung	**-**
	Halal zertifiziert	**-**
	Kosher zertifiziert	**-**
	geeignet für vegetarische Ernährung	**-**
	Laktose-frei i.S. von < 0,1g/100g	**+**
	Glutenfrei i.S. von <0,002g/100g	**+**
	Produkt (ohne Verpackung) wärmebehandelt?	**-**
	Unter Schutzatmosphäre (nicht Vakuum) verpackt?	**+**

3. Gesetzliche Anforderungen

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

3.1 Allergene

laut Rezeptur enthalten

2-0461-00	**Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)**	**+**
	Eier und Eiererzeugnisse	**-**
	Gluten od. glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse	**-**
	Fisch und Fischerzeugnisse	**-**
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	**-**
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	**-**
	Soja und Sojaerzeugnisse	**-**
	Schalenfrüchte	**-**
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	**-**
	Senf und Senferzeugnisse	**-**
	Sesamsaat und Sesamerzeugnisse	**-**
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg o.10mg/l)	**-**
	Lupine und Lupinenerzeugnisse	**-**
	Weichtiere und deren Erzeugnisse	**-**

3.2 Gentechnologie

Eine Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen.

2-0461-00	**"ohne Gentechnik" zertifiziert**	**-**

3.3 Anforderungen Bioprodukt

2-0461-00	**Bio-Produkt**	**-**

4. Lager und Transportbedingungen

Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein. Produkte sollen nicht über längeren Zeitraum Licht oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

	Min	**Max**
Transporttemperatur	2°C	6°C
Deklarierte Lagertemperatur (laut Verpackung)	2°C	7°C
Lagertemperatur (empfohlen für Zwischenlagerung)	2°C	7°C

2-0461-00	**Nettogewicht (Nennfüllmenge laut Verpackung)**	500 Gramm

2-0461-00	**Mengenvariabler Artikel**	Nein

Versandeinheit-Faktor	8 Stück	pro	1	
Palettenfaktor	7 Lage(n)	á	11	

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

_____

- Qualitätsmanagement -

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Bayernland eG, Breslauer Straße 406, 90471 Nürnberg
Tel. 0049 (0)911/ 4140 – 0, Fax 0049 (0)911/ 4140 – 377, qm-spezifikation@bayernland.de, www.bayernland.de