

1. Artikelinformationen

Artikelnummer	0-0490-02
Artikelbezeichnung	Isola Fresca - Grana Padano D.O.P.
GTIN	4002174204907
Statistische Warennummer	04069061
Mengenvariabler Artikel	Nein
Restlaufzeit ab Eingang beim Kunden	80 Tage/Days

Zusammensetzung der Versandeinheit:

10x 2-0490-02 Isola Fresca - Grana Padano D.O.P., Keil (200g)

GTIN:

04002174004903

2. Produktinformationen

2.1 Bezeichnung des Lebensmittels

	rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Verkehrsbez.)
2-0490-02	Grana Padano

2.2 Zutaten

	Zutatentext (Spezifikation)
2-0490-02	ROHMILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff Lysozym (aus HÜHNEREI)

	verwendete Labsorte
2-0490-02	Lab tierisch
	Anteil [%] Milch Erhitzungsart
2-0490-02	100% Kuhmilch Keines (Rohmilch)

2.3 Sensorische Anforderungen

2-0490-02	Aussehen Inneres	Lochung kaum sichtbar, weiß bis strohgelb
	Geruch	aromatisch
	Geschmack	aromatisch, manchmal leicht pikant
	Konsistenz/Textur/Gefüge	leicht trocken

2.4 Chemische Anforderungen

			MIN	SOLL	MAX
2-0490-02	Fett absolut	%	24	29	33
	Fettgehalt in der Trockenmasse	%	32		
	pH-Wert		5,3	5,5	5,7
	Salz (Na x 2,5)	g	1,2	1,5	1,8
	Trockenmasse	%	65	69	71
	Wff (Wassergehalt der fettfreien Käsemasse)	%			56

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.5 Bakteriologische Anforderungen

			Soll (<)	Max
2-0490-02	Enterobacteriaceae	cfu/g	10.000	100.000
	Escherichia coli	cfu/g	10.000	100.000
	Coliforme	cfu/g	10.000	100.000
	Hefen	cfu/g		10.000
	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			
2-0490-02	Energie in kJ	kJ	1.654			
	Energie in kcal	kcal	398			
	Fett	g	29			
	davon gesättigte Fettsäuren	g	18			
	Kohlenhydrate	g	0			
	davon Zucker	g	0			
	Eiweiß	g	33			
	Salz (Na x 2,5)	g	1,5			

2.7 Sonstige Produkteigenschaften

2-0490-02	Rinde zum Verzehr geeignet	+
	Rindengereift	+
	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
2-0490-02	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	+

2-0490-02	Eier und Eierzeugnisse	+
	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.

2-0490-02	"ohne Gentechnik" zertifiziert	-
-----------	--------------------------------	---

3.3 Anforderungen Bioprodukt

2-0490-02	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)		10°C
Lagertemperatur (empfohlen für Zwischenlagerung)	4°C	8°C

2-0490-02	Nettogewicht (Nennfüllmenge laut Verpackung)	200 Gramm
-----------	--	-----------

2-0490-02	Mengenvariabler Artikel	Nein
-----------	-------------------------	------

Versandeinheit-Faktor	10 Stück	pro	1
-----------------------	----------	-----	---

Palettenfaktor	7 Lage(n)	á	30
----------------	-----------	---	----

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