Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	31539
Produktbezeichnung product description	Emmentaler Scheiben Emmentaler slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Emmentaler 45 % Fett i. Tr. emmental 45 % fdm
Käsegruppe cheese type	Hartkäse hard cheese
Produktformat product dimensions	(21 x 10 x 0,5) cm (21 x 10 x 0,5) cm
Art der Milcherhitzung Type of milk heating	Pasteurisierung Pasteurization

2. Herstellerinformation / producer information

Zulassungsnummer / health mark	DE-NW-40112 EG
Öko-Kontrollnummer / organic control No.	DE-ÖKO-005
Krisenkontakt: 24h Hotline / 24h hotline	+49 (0) 211 / 422 64 044
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung / declaration producer

Baackes & Heimes bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO ist
- das Produkt nicht der VO (EG) Nr. 2015 / 2283 unterliegt (Novel Food)
- das Produkt die Anforderungen der EU zu Rückständen und Kontaminanten erfüllt
- das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde
- das Verpackungsmaterial den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935 / 2004 entspricht

Baackes & Heimes herewith declares that

- the goods delivered comply with valid legal requirements of the European Union and Germany concerning food
- The products require no declaration concerning the Regulations (EC) No. 1829 / 2003 and 1830 / 2003
- The product is not subject to the Regulation (EC) No. 2015 / 2283 (Novel Food)
- The product meets the requirements for residues and contaminant of EU
- The product is not treated with ionizing radiation
- The packaging material complies with the Regulation (EC) No. 1935 / 2004

4. Zertifiziert nach / Certification

International Featured Standard (IFS) seit November 2004 / since November 2004

IFS Broker seit Oktober 2020 / since October 2020

Bio Zertifikat seit August 2001 / since August 2001

DIN EN ISO 14001 seit Oktober 2021 / since October 2021

DIN EN ISO 50001 seit Oktober 2021 / since October 2021

X. Änderung gültig ab: 22.03.2023 von: A. Hansen/ Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Baackes & Heimes GmbH I Eintrachtstr. 11 I 41751 Viersen I Germany
Telefon: +49 2162 4892-0 I Telefax: +49 2162 4892-69 I info@backes-heimes.de I www.baackes-heimes.de

5. Rückverfolgbarkeit / traceability

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178 / 2002 ist installiert und wird gewährleistet durch Produktionscode und / oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD´s der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability according to Regulation (EC) No. 178 / 2002 is installed and ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

6. Verpackung / packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt / content	100 g e
Art der Verpackung / type of packaging	Schlauchfolie / film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO_2)
	Stickstoff / nitrogen (N_2)
Material / material	Verbundfolie / multi layer film (OPA / PE)
	Transparent mit Aufdruck/ transparent with print

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	15 x 100 g je Karton / carton
Material / material	Karton / cardboard

Transporteinheit / transport unit

Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde / trading unit	38 je Lage / per layer
Lagen / layer	6 je Palette / pallet

7. Handhabung / handling

Transport und Lagerbedingungen / Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeit / best before	90 Tage / days
Angabe in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	62 Tage / days

8. Zutaten / ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Deklaration nach LMIV

labelling Regulation according to regulation (EU) No 1169/2011

Zusammensetzung / composition

Zutaten: pasteurisierte **Kuhmilch**, Speisesalz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen.

Ingredients: pasteuriized cow´s **milk**, salt, microbial rennet, starter cultures.

X. Änderung gültig ab: 22.03.2023 von: A. Hansen/ Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Baackes & Heimes GmbH I Eintrachtstr. 11 I 41751 Viersen I Germany
Telefon: +49 2162 4892-0 I Telefax: +49 2162 4892-69 I info@backes-heimes.de I www.baackes-heimes.de

Ursprung (Stand: 03/2023) / Origin (state: 03/2023):

Der Käse stammt aus: DE
The raw material for the product is produced in: DE

Die Rohmilch stammt aus: DE
The raw milk comes from: DE

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water	36%	40%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse / dry matter	60%	64%	VDLUFA C 35.3
Fett i.Tr./ fat in dry matter	45%	./.	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	52,5%	55,5%	Berechnet / calculated

10. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter	Richtwert / guidance level	Grenzwert / limit	Bestimmungsmethode / method
Hefen / yeast	< 1 x 10^5 KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel / mould	< 1 x 10^3 KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10^4KbE / g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10^3 KbE / g*	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g	ISO 11290-1
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g	ISO 6579

**gilt ausschließlich für Rohware aus pasteurisierter Milch gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005.*

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	rindenlos glatte Oberfläche, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung without rind, even surface, regular spreaded eyes
Farbe / colour	mattgelb bis goldgelb / pale yellow to golden
Konsistenz / texture	elastischer und biegsamer Teig / elastic
Geruch / aroma	mild aromatisch, nusskernartig / mild aromatic, nutty
Geschmack / flavour	mild aromatisch, nusskernartig / mild aromatic, nutty

12. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169 / 2011 / allergens according to Regulation (EU) No. 1169 / 2011:

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Milk and products thereof (including lactose)

X. Änderung gültig ab: 22.03.2023 von: A. Hansen/ Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Baackes & Heimes GmbH I Eintrachtstr. 11 I 41751 Viersen I Germany
Telefon: +49 2162 4892-0 I Telefax: +49 2162 4892-69 I info@backes-heimes.de I www.baackes-heimes.de

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte) / nutritional values per 100 g (average values)

Energie / energy	1514 / 364	kJ /kcal
Fett / fat	28	g
davon gesättigte Fettsäuren[1]/ of which saturates[1]	19	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	< 0,1	g
davon Zucker[2] / of which sugar[2]	< 0,1	g
Eiweiß / protein	28	g
Salz / salt	0,71	g

[1] Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum / fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding
[2] Laktosefrei bei einem Laktosegehalt von <0,1g / lactose free if lactose content <0,1g

14. Ernährungsformen / diets

Das Produkt ist glutenfrei. Es ist weiter geeignet für/ The product is gluten free. It is suitable for:

Ovo – Lakto Vegetarier	ja	yes
Vegan	nein	no
Kosher	nein	no
Halal	nein	no

Die vorliegende Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Sie ersetzt alle vorherigen Versionen.
This specification was issued electronically and is valid without signature. It replaces all previous versions.

Baackes & Heimes GmbH I Eintrachtstr. 11 I 41751 Viersen I Germany
Telefon: +49 2162 4892-0 I Telefax: +49 2162 4892-69 I info@backes-heimes.de I www.baackes-heimes.de