

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	107 (31539)
Produktbezeichnung product description	Emmentaler, 45% Fett i. Tr.; Scheiben Emmental, 45% Fat in dry matter, slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Emmentaler, 45% Fett i. Tr. Emmental, 40% Fat in dry matter
Käsegruppe cheese type	Hartkäse Hardcheese
Produktformat product dimensions	ca. 10x15 cm Scheiben Slices, approx. 10x15 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: 24- Stunden / 24h hotline	+49 (0) 211/42 26 40 44
Ein HACCP-Konzept ist eingeführt HACCP Concept implemented	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung / declaration producer

Frischpack 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. 258 / 97 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

Frischpack 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. 258 / 97 (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 2004 / since 2004

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
Art der Verpackung / type of packaging	Flowpack Verbundfolie / flowpack composite film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff / nitrogen (N ₂)
Material / material	OPA/PE / (OPA/ PE) Einfarbig bedruckt / Printed in one colour

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	15 x 100 g je Karton / box
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 / per pallet

7. Handhabung / handling

Transport und Lagerbedingungen / Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeit / best before	105 Tage / days
Angabe in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage / days

8. Zutaten / ingredients

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

Nicht deklarationspflichtig

Not to declare

Zusammensetzung / composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff.

Pasteurized cow's milk, salt, starter, microbial rennet substitute.

Ursprung (Stand: 11/2020) / Origin (state: 11/2020):

Der Käse stammt aus: EU

The raw material for the product is produced in: DE

Die Rohmilch stammt aus: EU

The raw milk comes from: EU

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water	-	40%	Berechnet / calculated
Trockenmasse / dry matter	60%	-	MUVA MET 161
Fett / fat	27%	31%	MUVA MET 118
Fett i.Tr./ fat in dry matter	45%	49,9%	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	-	56%	Berechnet / calculated
Salz / salt	0,5%	1,1%	MUVA MET 450
pH-Wert / pH-value	5,4	5,8	DIN ISO 10523-C5:2012-04

10. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter	Richtwert / guidance level	Grenzwert / limit	Bestimmungsmethode / method
Hefen / yeast	< 1 x 10 ⁵ KbE / g		VDLUFA B6 T2 M7.7
Schimmel / mould	< 1 x 10 ⁴ KbE / g		VDLUVA B6 T2 M7.7
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE / g		MUVA MET 553
Escherichia coli		< 1 x 10 ³ KbE / g	MUVA MET 5b03
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g	MUVA MET 614
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g	MUVA MET 625

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	geschmeidig, möglichst regelmäßig verteilte Kirschlochung smooth, regular spreaded eyes
Farbe / colour	mattgelb / pale yellow
Konsistenz / texture	geschmeidig / smooth
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)

15. Änderung gültig ab: 11.11.2020 von: Tobias Pietsch / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

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	g
davon Zucker ² / of which sugar ²	0	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 Lactosefrei 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 – Lacto Vegetarier	ja	yes
Vegan	nein	no
Kosher	nein	no
Halal	ja	yes

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.