

**Produktspezifikation /
Product Specification**
Artikelnummer / Product code:
3023---



Produktbezeichnung / Product name:	Edelpilzkäse 50% Fett i.Tr. / Blue veined cheese 50% fat in d. m.
Artikelnummer / Product code:	3023---
Identitätskennzeichen / Identification mark:	DE-BY 40410 EG

1. Produktbeschreibung / Description of the product:

Deklaration / declaration:	Edelpilzkäse 50% Fett i. Tr. / Blue veined cheese 50% fat in d. m.
Zutaten / Ingredients:	Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobieller Labaus- tauschstoff, Penicillium roqueforti / Pasteurized cow's milk, salt, lactic acid bacteria, microbial rennet substitute, penicillium roqueforti

2. Lebensmittelrechtliche Anforderungen / legal requests:

siehe Anlage lebensmittelrechtliche Anforderungen / see appendix legal requests

3. Allergene / Food Allergens

Das Produkt enthält folgende Zutaten mit allergenem Potential. /

The product contains the following ingredients, which may cause adverse reactions.

Allergene / Allergens	im Produkt laut Rezeptur / in the product accord- ing to recipe	im selben Werk verwendet / used at the same plant	Angabe des Inhaltsstoffes / Declaration of ingredients
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose <i>Milk and milk products including lactose</i>	+	+	Milcheiweiß, Lactose / <i>milk protein, lactose</i>

4. Chemische-physikalische Kenngrößen / Chemical-physical parameters

		Sollwert/Target	Methode / Method
Fett i.Tr. / <i>Fat in d. m.</i>	%	min. 50,0	berechnet / <i>calculated</i>
Trockenmasse / <i>Dry matter</i>	%	min. 50,0	Folienmethode/ <i>foil method</i>
pH-Wert / <i>pH-value</i>		4,8 - 7,2	pH-Meter
Salz / <i>Salt</i>	%	3,0 - 3,8	Volumetrische Titration

Die Angegebenen Werte sind Durchschnittswerte. Geringfügige Abweichungen sind Rohstoff- und produktions-
technisch bedingt möglich. /

The given values are average values. Slight deviations due to raw material and for technical reasons are possible.

5. Mikrobiologischer Standard / Microbiological standards

		n	c	m	M	Methode / Method
E.Coli	cfu/g	5	2	100	1000	ISO 16649-1 oder 2
Salmonella spp. *	25g	5	0	nicht nachweisbar/ not detectable		EN/ISO 6579
Listeria monocytogenes *	25g	5	0	nicht nachweisbar/ not detectable		EN/ISO 11290-1
Koag. pos. Staphylokokken / <i>Coag. pos. staphylococcus</i> *	cfu/g	5	2	100	1000	EN/ISO 6888-1 oder 2

* Stichprobenprüfung gemäß Monitoringprogramm / *sampling according to monitoring program*

6. Sensorik / Organoleptic criteria

Aussehen / Appearance:	
Äußeres / <i>Exterior:</i>	Weiß bis leicht gelblich, Schimmelbildung möglich / <i>white to slightly yellow, appearance of mould possible</i>
Inneres / <i>Interior:</i>	Weiß bis leicht gelblich, mit Schimmeladern durchzogen / <i>white to slightly yellow, with mouldy veins</i>
Konsistenz / <i>Consistency:</i>	Schnittfest bis geschmeidig / <i>semi firm to firm</i>
Geruch / <i>Smell:</i>	Rein, leichter Schimmelgeruch / <i>pure, fine mouldy smell</i>
Geschmack / <i>Taste:</i>	Pikant, typischer Edelpilzgeschmack / <i>Piquant, typical taste</i>

Bewertungsgrundlage: DLG-Prüfschema / *basis of valuation: DLG schedule*

7. Nährwert / Nutritional data

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g / Average nutrition facts per 100g		
Energie / Energy	kJ	1383
	kcal	333
Fett / Fat	g	27,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	17,6
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	<0,1
davon Zucker / of which sugars	g	<0,1
Eiweiß / Protein	g	22,0
Salz / Salt	g	3,4

8. Verpackung - Lagerung - MHD / Packaging - storage - best before date

Verpackung / Packaging	5 x 100g in Folie und Karton / Foil and carton
Lagerungstemperatur / Storage temperature	gekühlt / chilled 4 - 6°C
Haltbarkeit / Shelf life	100 Tage ab Packtag / days from date of packaging
Stück/Umkarton / pce/outer carton	40
Stück/Palette / pce/pallet	4320
Umkarton/Palette / no. of outer car- tons/pallet	108
Umkarton/Lage / no. of outer cartons/layer	12
Lagen/Palette / layer/pallet	9
Stück / pce	
Nettogewicht / netweight	ca. 100g
Durchmesser/Höhe / diameter/height	ca. 95mm x 60mm x 40mm
Foliengewicht / weight of foil	ca. 8g
Karton / carton	
Bruttogewicht / grossweight	ca. 530g
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 190mm x 100mm x 40mm
Leergewicht / carton weight	ca. 25g
Umkarton / outer carton	
Bruttogewicht / grossweight	ca. 4,4kg
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 350mm x 200mm x 104mm
Leergewicht / carton weight	ca. 130g
Lage / layer	
Bruttogewicht / grossweight	ca. 53kg
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 1200mm x 800mm x 109mm
Palette / pallet	
Bruttogewicht / grossweight	ca. 485kg
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 1200mm x 800mm x 1100mm

9. Loskennzeichnung / Lot identification

Chargennummer / batch number

MHD / best before date

Erläuterung der Chargennummer / Explanation of the batch number: **XXYZZZ**

XX	Y	ZZZ
Werksnummer / number of processing plant	Jahr / year	laufender Tag im Jahr / number of day of the year