

Produktspezifikation

Product specification



Hersteller / Producer: 400015 / 2575250

Art. Nr.: 1017 Art.No.: 1017	Marke: GAZi Brand: GAZi	Warennummer: 04069089 Commodity code: 04069089
--	-----------------------------------	--

Anschrift des Inverkehrbinger: Address of distributor:	garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart, Germany Made in Germany
--	---

Name: Name:	GAZi Hellim - Grill- und Pfannenkäse 45% Fett i.Tr. mit Minze verfeinert / 10 x 250g in Folie vakuumiert GAZi Hellim - cheese for pan or grill 45% fat idm refined with mint / 10 x 250g vacuum packed in foil
Produktbeschreibung: Product description:	Käse aus Kuhmilch für Pfanne und Grill Cheese made from cow's milk for pan and grill
Deklaration (Verkehrsbezeichnung): Declaration:	Schnittkäse 45% Fett i. Tr. Semi-hard cheese 45% fat idm
Zutatenliste (gemäß LMIV): Ingredients:	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, Minze, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen Pasteurized cow's milk , salt, mint, microbial rennet, lactic acid cultures
Restlaufzeit: Remaining shelf life:	60 Tage 60 days
Sprachen: Languages:	DE + TR + GB + FR/BE + NL DE + TR + GB + FR/BE + NL
Temperaturangabe: Temperature:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar: siehe Vorderseite Unopened at +4°C to +8°C best before: see front of pack
Nach dem Öffnen bei +4°C bis +8°C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren After opening, keep the product at a temperature of between +4°C and +8°C and eat within a few days	

Verbrauchereinheit / Consumer unit **GTIN: 4002566010178**

Verpackungsart: Type of Packaging:	Oberfolie: farbig bedruckt / Unterfolie: transparent mit Deklarationsetikett Top film: color printed / lower fim: transparent with declaration label	
Materialausführung: Material execution:	PETP / PE PETP / PE	
Füllmenge: Net weight:	250ge 250ge	Käse: 85 x 75 x 35 mm Cheese: 85 x 75 x 35 mm
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	2,7g Folie 2,7g Foil	
Bruttogewicht: Gross weight:	252,7g 250g + 2,7g (Folie) 252,7g 250g + 2,7g (foil)	
Facing-Maße - Käse in Folie (BxHxT): Facing dimensions cheese in foil (WxHxD):	115 x 125 x 35 mm 115 x 125 x 35 mm	

Art.Nr.: 1017

Art.No.: 1017

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566020177

Verpackungsart: Type of Packaging:	Wellpappkarton blau, farbig bedruckt Corrugated cardboard blue, color printed
Nettogewicht: Net weight:	2.500g 10 x 250g 2.500g 10 x 250g
Taragewicht Verpackung: Tare weight packaging:	127g Karton (100g) + Folie (10 x 2,7g) 127g Corrugated cardboard (100g) + foil (10 x 2,7g)
Bruttogewicht: Gross weight:	2.627g 2.500g + 127g 2.627g 2.500g + 127g
Facing-Maße Karton (BxHxT): Facing dimensions carton (WxHxD):	100 x 130 x 355 mm 100 x 130 x 355 mm

Karton-Etikett / Carton label: **EAN 128 - (01)04002566020177(15)MHD(10)Charge**

Palettierung / Palletization

Beschreibung: Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (400g) Euro pallet with stretch foil fuse (400g)	
Handelseinheiten pro Palette: Sales unit per pallet:	192	Kartons Cartons
Handelseinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	24	Kartons Cartons
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	8	Lagen Layers
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	480kg	192 x 2.500g 192 x 2.500g
Bruttogewicht pro Palette: Gross weight per pallet:	504,38kg	192 x 2.627g 192 x 2.627g
Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette: Gross weight per pallet incl. pallet:	525,72kg	504,38g + 21,34kg (Paletten-Taragewicht) 504,38kg + 21,34kg (pallet tare weight)
Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH): Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1190 mm 1200 x 800 x 1190 mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	1	Paletten-Etikett: EAN 128 Pallett label: EAN 128

Art.Nr.: 1017

Art.No.: 1017

Chemische Anforderungen / Chemical requirements

		Nährwert je 100g Nutritional value per 100g		%RI*	Allergene Allergens
Trockenmasse: Dry matter:	52 - 57%	Brennwert: Calorific value:	1333 KJ		Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
Fettgehalt absolut: Fat content absolute:	23 - 27%		321 kcal	16 %	Laktose Lactose
Fett i.Tr.: Fat idm:	45 - 49,9%	Fett: Fat:	25,0 g	36 %	
Wff: Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	54,1 - 63%	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids	16,7 g	84 %	Rückstände/ Schadstoffe Residues/ Pollutants
Salzgehalt: Salt content:	2,0 - 2,8%	Kohlenhydrate: Carbohydrates:	1,0 g	<1 %	gem. dt. Lebensmittelrecht acc. German food law
PH-Werte: PH-Value:	> 5,8	davon Zucker: hereof sugar:	1,0 g	<1 %	
		Eiweiß: Protein:	23,5 g	47 %	
		Salz: Salt:	2,4 g	40 %	
Die Packung enthält ca. 2 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal)					
The package contains about 2 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal)					
GVO-Status: „Ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG §3a, 3b					
GMO-status: „GMO-free“ according EC Genetic Engineering Implementation Act §3a, 3b					
Glutenfrei gemäß Verordnung (EG) Nr. 41/2009					
Glutenfree according to regulation (EU) No. 41/2009					

Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological requirements

	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
Escherichia Coli Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	100	1 000
Hefen Yeast	KbE / g cfu / g	10 000	100 000
Schimmel Mold	KbE / g cfu / g	1 000	10 000
Salmonellen Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Listeria Monocytogenes Listeria Monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Koagulase pos.Staphylococcen Coagulase-positive staphylococci	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1
Bacillus Cereus Bacillus Cereus	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1

Art.Nr.: 1017

Art.No.: 1017

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

Aussehen, Äußeres: Appearance, outside:	ohne Rinde, glatte Oberfläche, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton, mit fein zerkleinerten Minzblättchen without bark, smooth surface, milky-white to yellowish, with finely chopped mint leaves
Aussehen, Inneres: Appearance, inside:	leichte, unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton light, irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch: Odor:	typisch rein typical pure
Geschmack: Taste:	typisch rein typical pure
Konsistenz: Consistency:	fester Teig, schnittfest firm dough, cut resistant
Verwendung: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr nach Zubereitung. Alternative zu Fleisch, eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten in der Pfanne. For general direct human consumption with preparation. Alternative to meat, ideal for grilling or pan frying.

Diese Produktspezifikation ist mit dem Computer erstellt und ohne Unterschrift gültig.

This product specification is computer generated and valid without signature.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell geändert werden.

The information in this document is valid at the date of creation and may be changed at a later date.

Die garmo AG kann nicht an die Aussagen in dieser Produktspezifikation gebunden werden. Die Ausführungen entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.

Garmo AG is not bound by the statements in this product specification. The statements comply with our current knowledge. They will not be automatically changed.