

Produktspezifikation

Artikelnummer	3756
Produktbezeichnung	Bergkäse Dreieck 50 x15g, 50 % F.i.Tr.
Restlaufzeit	21 Tage
Nettogewicht	750 g
Lieferant	Novo-Food Lebensmittel GmbH, Josef-Wassermannstraße 50, 86316 Friedberg
Herkunftsland	Schweiz
EG-Nummer	DE BY 70677 EG



Zutaten (in absteigender Reihenfolge):

Milch, mikrobielles Lab, Speisesalz unjodiert, Bakterienkulturen

Besondere Produktmerkmale oder Hinweise zum Produkt

Hartkäse aus pasteurisierter Milch; Abmaße Dreiecke: 10 x 10,5 x4,5 cm; *Unter Schutzatmosphäre verpackt*

Produktbeschreibung/Sensorik

Äußeres Aussehen	spärliche Erbs- bis kirschgroße Rundlochung
Inneres Aussehen	blass bis leicht gelblich
Konsistenz	zart, geschmeidig, schmelzend
Geruch	zart, typisch für Bergkäse
Geschmack	angenehm würzig, leicht pikant
Lagerbedingungen	+ 3 - + 6 °C

Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE/ g
Coliforme	< 10.000
E-Coli	< 100
Listeria monocytogenes	neg/25g
Salmonellen	neg/25g

Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz
Trockenmasse %	61- 65	
F.i.Tr. %	50	49,5 – 51
Kochsalz %	1,3 – 2,0	
PH-Wert	5,4 – 5,7	

Durchschnittliche Nährwerte (Angaben können auf wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen, Berechnungen oder Laboranalysen basieren)

Hauptnährstoffe	Referenzmenge an Energie und Nährstoffen für einen durchschnittlichen Erwachsenen	Durchschnittswert Nährstoff je 100g
Energie (kJ/kcal)	8400/2000	1660/400
Fett (g)	70	32
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20	22
Kohlenhydrate (g)	260	0
davon Zucker (g)	90	0
Eiweiß (g)	50	28
Salz (g)	6	1,7

Allergene

Allergene laut EU-Richtlinie 2007/68/EG Anhang IIIa	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	k.A.
Krebstiere und Krebserzeugnisse	Nein	k.A.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Milch (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Makadamianuss, und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	Nein	k.A.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.

Erklärung zu genetisch veränderten Lebensmittel (GVO's)

Das Produkt wird ohne Anwendung von GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F

Erklärung zu dem Verpackungsmaterial

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht den europäischen Gesetzgebung für Verpackungen, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Technische Daten

Bruttogewicht Liefereinheit	783 g
Abmessung Einzelverpackung	275 x 180 x 50 mm
Abmessung Umverpackung	280 x 185 x 140
Verpackungsmaterial Einzelverpackung	PP-Schale mit Oberfolie
Schalen pro Karton	2
Kartons pro Palette	160
EAN Einzelverpackung	400 8683 0 3756 2
EAN Umverpackung	400 8683 1 3756 9
EAN Palette	400 8683 2 3756 6

Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung geeignet. Es wird nach den HACCP-Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU.



Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeitsdauer verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Weitere Informationen und Kontaktdaten finden Sie unter www.novo-food.biz