

Produktspezifikation

Artikelnummer	4513
Produktbezeichnung	Frischkäse Rahmstufe, 10 kg
Restlaufzeit	40 Tage
Nettogewicht	10 kg
Lieferant	Novo-Food Lebensmittel GmbH, Josef-Wassermannstraße 50, 86316 Friedberg
Herkunftsland	Deutschland
EG-Nummer	DE BY 13022 EG



Zutaten (in absteigender Reihenfolge):

Frischkäse, Stärke, Speisesalz

Besondere Produktmerkmale oder Hinweise zum Produkt

wärmebehandelt

Produktbeschreibung/Sensorik

Äußeres Aussehen	cremefarben, geringe Molkeabscheidung
Inneres Aussehen	cremefarben, geringe Molkeabscheidung
Konsistenz	Creinig, geschmeidig, gut streichfähig, homogen, vollmundig
Geruch	cremig, vollmundig
Geschmack	fein säuerlich – frisch, mild, vollmundig, leicht salzig
Lagerbedingungen	+ 4 - + 8 °C

Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE/ g
Coliforme	< 10
E-Coli	< 10
Gesamtkeimzahl	< 1000
Hefen und Schimmel	<100

Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz
Trockenmasse %	30-32	
F.i.Tr. %	Mind. 50	
Kochsalz %	0,5 – 1,0	
PH-Wert	4,7 – 4,85	

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	839/202
Fett (g)	70	16,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20	11,6
Kohlenhydrate (g)	260	4,6
davon Zucker (g)	90	3,5
Eiweiß (g)	50	8,6
Salz (g)	6	1

Allergene

Allergene laut VO (EG) 1169/2011 Anhang II	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

Material Eimer	PP
Abmessung Eimer	Ø266 mm/273 mm Höhe
Bruttogewicht Eimer	10347 g
Nettogewicht Eimer (leer)	343 g + 4g Siegelfolie
Eimer pro Palette	39
Palettierung	3 Lagen je 13 Eimer
Bruttogewicht je Palette	425 kg

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 www.novo-biz.de