



Produktspezifikation

Artikelnummer	5165
Produktbezeichnung	Montero rot-weiß, 60% F.i.Tr.
Restlaufzeit	14 Tage
Nettogewicht	400 g
Lieferant	Novo-Food Lebensmittel GmbH, Josef-Wassermannstraße 50, 86316 Friedberg
EG-Nummer	DE BY 70677 EG

Zutaten (in absteigender Reihenfolge):

Pasteurisierte Milch, Rahm, Kochsalz, Mikrobielles Lab, Farbstoff: Paprikaextrakt, Milchsäurungskulturen, Reifungskulturen

Besondere Produktmerkmale oder Hinweise zum Produkt

Deutscher Weichkäse/Brie; Doppelrahmstufe

Produktbeschreibung/Sensorik

Äußeres Aussehen	Rötlich-weiß bis weiß-rötlich, trocken, Randbereich leicht feucht möglich
Inneres Aussehen	Bruch- und einzelne Gärlöcher, durchgereift, matt bis leicht glänzend
Konsistenz	Elastisch bis leicht fest, leichter Kernansatz
Geruch	Mild bis leicht aromatischer Geotrichum Candidum Geruch
Geschmack	Mild aromatisch bis leicht würzig, leicht säuerlich möglich
Lagerbedingungen	+ 2 - + 7 °C

Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE/ g
Coliforme	
E-Coli	< 1000
Listeria monocytogenes	Neg./25g
Salmonellen	Neg./25g
Staphylococcus koag. pos.	< 1000
Hefen und Schimmel	

Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz
Trockenmasse %	55	± 2,0
F.i.Tr. %	60	
Kochsalz %	1,7	± 0,3
PH-Wert		

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	1539/372
Fett (g)	70	34
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20	22
Kohlenhydrate (g)	260	<0,5
davon Zucker (g)	90	<0,5
Eiweiß (g)	50	16
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 pro Schale	433 g
Abmessung Einzelverpackung	275mmx180mmx40mm
Abmessung Karton	280mmx185mmx140mm
Verpackungsmaterial Einzelverpackung	PP-Schale mit Oberfolie
Schalen pro Karton	2 Schalen
Kartons pro Palette	160
EAN Einzelverpackung	40 70677 0 5165 6
EAN Umverpackung	40 70677 1 5165 3
EAN Palette	40 70677 2 5165 0

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.