

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

Cremitig, 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