

Produktspezifikation Endprodukt

1. Artikelbezeichnung:	Waterkant traditioneller Hirtenkäse, naturmild, 55 % F. i. Tr., 1 kg-Dose
2. Artikel-Nr.:	413
3. Produktbeschreibung:	Hirtenkäse in Salzlake, traditionelle Herstellung
4. Verwendungszweck:	zum direkten Verzehr und zur Verwendung als Zutat, keine diätetischen Eigenschaften
5. Verkehrsbezeichnung:	Käse in Salzlake, 55 % Fett i. Tr.
6. Zutatenliste:	pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterienkulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)
7. Zutatendecklaration:	---

8. Nährwertangaben/100g (Analysenmittelwerte)

Brennwert	1234 kJ/298 kcal	Kohlenhydrate: davon	1 g
Fett: davon	26 g	- Zucker (Milchzucker)	1 g
- gesättigte Fettsäuren	18,7 g	Eiweiß	15 g
- einfach unges. Fettsäuren	6,5 g	Salz	2,5 g
- mehrfach unges. Fettsäuren	0,8 g		

9. Chemische Daten

<i>Kriterium</i>	<i>Analysenmittelwert</i>	<i>Grenzwert</i>	<i>Methode</i>
Fettgehalt %	26		ASU L 03.00-8 (mod.)
Trockenmasse %	46	min. 44,0/max. 48,0	ASU L 03.00-9
F. i. Tr. %	57	min. 55,0	berechnet
Wff %	73		berechnet
NaCl %	2,5	max. 3,5	ASU L 03.42-4 (mod.)
pH-Wert	4,75	max. 4,95	

10. Sensorische Parameter

Konsistenz:	leicht elastische Struktur, kleine Bruchlöcher
Geruch:	arttypisch frisch
Geschmack:	arttypisch-mild, leicht pikant
Farbe:	weiß bis natur-weiß/creme-weiß

11. Mikrobiologische Daten

<i>Kriterium</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>Medien</i>
Enterobacteriaceen 1 g	50	100	5	2	VRBD
Hefen 1 g	500	2000	5	2	YGC
Schimmel 1 g	100	500	5	2	YGC
gasbildende Hefen 1 g	20	100	5	2	externes Labor
koagulase positive Staphylokokken 1 g	50	100	5	2	DIN EN ISO 6888-1
E. coli 1 g	negativ	= m	5	0	ASU L 01.00-25 (mod.)
Listerien 25 g	negativ	= m	5	0	DIN EN ISO 11290-1
Salmonellen 25 g	negativ	= m	5	0	DIN EN ISO 6579

12. Rückstände/Schadstoffe			
Schwermetalle, Pestizide, PCB, Mycotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht			
13. Allergie- und Unverträglichkeitshinweise			
Das Produkt enthält Laktose und Milcheiweiß.			
14. Gentechnik			
Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.			
15. Lebensmittelrechtliche Aspekte			
Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.			
16. Haltbarkeit/Restlaufzeit bei Anlieferung, Lagerbedingungen			
Restlaufzeit:		90 Tage	
Mindesthaltbarkeit:		270 Tage ab Produktion	
Transport- und Lagertemperatur:		≤ 8 °C	
17. Verpackung			
Einheit:		runde Weißblechdose, mehrsprachig bedruckt	
Umkarton:		bedruckter Umkarton	
18. Logistische Daten			
EAN	Einheit	40 089 600 0413 3	Abtropfgewicht inkl. Lake und Dose Bestelleinheit incl. Lake Ø, H L x B x H excl. Palette incl. Palette
	Umkarton	40 089 600 1413 2	
Nettogewicht/E	g	1000	
Bruttogewicht/E	g	1630	
E/Umkarton		6	
Nettogewicht/Umkarton	kg	6,0	
Bruttogewicht/Umkarton	kg	ca. 10,3	
Maße je Einheit	mm	99, 200	
Maße Umkarton	mm	315 x 212 x 206	
Umkarton/Lage		12	
Lagen/Palette		7	
Umkarton/Palette		84	
Nettogewicht Palette	kg	504	
Bruttogewicht Palette	kg	ca. 865	
Palettenhöhe	mm	1590	
19. Ergänzende Produkt-Informationen			
Dieses Produkt wird hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland.			
20. Hersteller/Anschrift			
Rücker GmbH, Egelsler Straße 111, D-26605 Aurich (DE-NI-057-EG)			
Tel.: +49 (4941) 17060, Fax: +49 (4941) 1706100			
e-mail: info@ruecker.org, Internet: www.ruecker.org			

	geprüft	QM-Vermerk
Datum	03.03.2014	03.03.2014
Unterschrift	Velken	Poppen