

## Produktspezifikation Endprodukt

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

### 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

<b>12. Rückstände/Schadstoffe</b>			
Schwermetalle, Pestizide, PCB, Mycotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht			
<b>13. Allergie- und Unverträglichkeitshinweise</b>			
Das Produkt enthält Laktose und Milcheiweiß.			
<b>14. Gentechnik</b>			
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.			
<b>15. Lebensmittelrechtliche Aspekte</b>			
Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.			
<b>16. Haltbarkeit/Restlaufzeit bei Anlieferung, Lagerbedingungen</b>			
Restlaufzeit:		90 Tage	
Mindesthaltbarkeit:		270 Tage ab Produktion	
Transport- und Lagertemperatur:		≤ 8 °C	
<b>17. Verpackung</b>			
Einheit:		runde Weißblechdose, mehrsprachig bedruckt	
Umkarton:		bedruckter Umkarton	
<b>18. Logistische Daten</b>			
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	
<b>19. Ergänzende Produkt-Informationen</b>			
Dieses Produkt wird hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland.			
<b>20. Hersteller/Anschrift</b>			
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