

Allgemein:	
1. Artikelbezeichnung:	GvH Holtseer Tilsiter 45% Fett i. Tr., geschmiert
2. Artikelnummer:	2000
3. Rohwarenlieferant:	Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG
4. Hersteller:	Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG
5. Herstellerartikelnummer:	4444
6. EAN-Einheit:	4100690964500
7. EAN-Karton:	4100690964524
8. Identitätskennzeichen:	DE SH 020 EG
9. Zertifizierung:	Gültiges IFS-Zertifikat
10. Chargennummerzus.:	20 (Betrieb) 010114 (MHD) 010613T3 (Produktionsdatum + Tank)
11. Inverkehrbringer:	Gut von Holstein GmbH

12. Produktbeschreibung:	GvH Holtseer Tilsiter 45% Fett i. Tr., naturgereift, geschmiert, 3x3,6kg Brote
13. Verkehrsbezeichnung:	Tilsiter, Schnittkäse
14. Herkunftsland:	Deutschland
15. Herkunftsregion:	Schleswig-Holstein
16. Zutaten (LMIV):	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab
17. Reifezeit:	Sechs bis acht Wochen
18. Zolltarifnummer:	04069025
19. Schutzatmosphäre:	Nein

20. Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Lagerbedingungen:	
MHD ab Produktion:	Lt. Etikett
Restlaufzeit bei Anlieferung:	56 Tage
Lagerbedingung in °C:	< 10°C

21. Maße des Produkts:	Einheit:	Karton:	Palette:
Länge x Breite x Höhe (mm):	320x105x105	345x335x120	1200x800x720
Höhe inkl. Palette (mm):			870
Gewicht (g):	3.600	10.800	388.800
Egalisiert:	Ja:	Nein:	X
22. Logistische Daten:	Netto:	Brutto:	
Kg/Einheit (ca. Angabe):	3,6	3,62	Einheiten/Karton: 3
Kg/Karton (ca. Angabe):	10,8	11,16	Kartons/Lage: 6
Kg/Lage (ca. Angabe):	64,8	66,96	Lagen/Palette: 6
Kg/Palette (ca. Angabe):	388,8	427 inkl. Pal.	Kartons/Palette: 36

23. Sensorische Parameter:

Aussehen-Äußeres:	Gut angetrocknete Schmiere, glatt, nicht gerissen
Aussehen-Inneres:	Elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- und Gerstenkornform, auch runde Löcher daneben
Konsistenz:	Teig geschmeidig, jedoch nicht kurz oder bröckelig
Geruch:	Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich jedoch nicht sauer
Geschmack:	Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich jedoch nicht sauer

24. Chemisch-physikalische Daten:

Kriterium:	Einheit:	Min.	Soll	Max.
Fettgehalt:	%	25		28
Trockenmasse:	%	55		
Fett i. Tr.:	%	45		50
Wff:	%	54		63
Kochsalz:	%	1,2	1,5	1,8
pH-Wert:		5,2		5,6

25. Mikrobiologische Daten:

Kriterium:	Max.	Einh.	Methode
E. Coli:	100	KbE/g	TBX-Agar, Koloniezählverfahren
St. aureus	100	KbE/g	LFGB § 64 00.00-55
Listeria (monocytogenes):	Neg. in 25 g	KbE/g	LFGB § 64 00.00-32
Salmonellen:	Neg. in 25g	KbE/g	LFGB § 64 00.00-20
Hefen + Schimmel:	500	KbE/g	YGC-Agar, Koloniezählverfahren
Enterobacteriaceae:	10.000	KbE/g	VRBD-Agar, Koloniezählverfahren
Anaerobe Sporenbildner:	100	KbE/g	RCM-Agar, MPN-Methode

26. Nährwerte pro 100g (Durchschnittswerte):

Energie:	1470 kJ/ 350 kcal	Glutenfrei:	Ja
Fett:	27 g	Laktosefrei*:	Ja
davon gesättigte Fettsäuren:	18 g	*Laktosegehalt < 0,1g/100g	
Kohlenhydrate:	< 0,1 g		
davon Zucker:	< 0,1 g		
Eiweiß:	26 g		
Salz:	1,5 g		

27. Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevante Angaben:

Enthaltener Stoff:	Enthalten	Nicht enthalten
Gluten:		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose):	X	
Schalenfrüchte:		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Schwefeldioxid und Sulfite:		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse:		X

28. GVO-Erklärung:

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.

29. Rückstände / Schadstoffe / Mycotoxine:

Das Produkt enthält keine Schwermetalle, Pestizide, PCBs, Mycotoxine, Dioxine oder Hemmstoffe gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht.

30. Lebensmittelrechtliche Aspekte:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.

Stempel, Datum, Unterschrift Gut von Holstein GmbH

10.10.2014