

Allgemein:	
1. Artikelbezeichnung:	GvH Störtebeker Butterkäse 45% Fett i. Tr.
2. Artikelnummer:	2400
3. Rohwarenlieferant:	Breitenburger Milchzentrale eG
4. Hersteller:	Breitenburger Milchzentrale eG
5. Herstellerartikelnummer:	334230
6. EAN-Einheit:	4100690965200
7. EAN-Karton:	4100690965217
8. Identitätskennzeichen:	DE SH 011 EG
9. Zertifizierung:	Gültiges IFS-Zertifikat
10. Chargennummerzus.:	11 (Betriebsnr.) 010114 (MHD) 01 (Tagesdatum MHD)
11. Inverkehrbringer:	Gut von Holstein GmbH

12. Produktbeschreibung:	GvH Butterkäse 45% Fett i. Tr., foliengereift, 4 x 3 kg Brote
13. Verkehrsbezeichnung:	Butterkäse, halbfester Schnittkäse
14. Herkunftsland:	Deutschland
15. Herkunftsregion:	Schleswig-Holstein
16. Zutaten (LMIV):	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab
17. Reifezeit:	Mindestens vier Wochen
18. Zolltarifnummer:	04069092
19. Schutzatmosphäre:	Nein

20. Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit, Lagerbedingungen:	
MHD ab Produktion:	6 Monate
Restlaufzeit bei Anlieferung:	56 Tage
Lagerbedingung in °C:	< 10°C

21. Maße des Produkts:	Einheit:	Karton:	Palette:
Länge x Breite x Höhe (mm):	300 x 100 x 100	428 x 313 x 116	1200 x 800 x 928
Höhe inkl. Palette (mm):			1078
Gewicht (g):	3.000	12.000	576.000
Egalisiert:	Ja:	Nein:	X
22. Logistische Daten:	Netto:	Brutto:	
Kg/Einheit (ca. Angabe):	3,0	3,013	Einheiten/Karton: 4
Kg/Karton (ca. Angabe):	12,0	12,427	Kartons/Lage: 6
Kg/Lage (ca. Angabe):	72	74,562	Lagen/Palette: 8
Kg/Palette (ca. Angabe):	576	622 inkl. Pal.	Kartons/Palette: 48

23. Sensorische Parameter:

Aussehen-Äußeres:	Geschlossene, rindenlose Oberfläche
Aussehen-Inneres:	Gelblicher Farbton, Teig möglichst ohne Lochung
Konsistenz:	Halbfest bis schnittfest, durch die Masse gleichmäßig gereift
Geruch:	Mild und fein säuerlich
Geschmack:	Mild und fein säuerlich

24. Chemisch-physikalische Daten:

Kriterium:	Einheit:	Min.	Soll	Max.
Fettgehalt:	%			
Trockenmasse:	%	52		
Fett i. Tr.:	%	45		
Wff:	%	61		69
Kochsalz:	%		1,5	
pH-Wert:		5,2		5,6

25. Mikrobiologische Daten:

Kriterium:	Max.	Einh.	Methode
Enterobacteriaceae:	1000	KbE/g	VDLUF A M7.4.2 (VRBD-Agar)
Coliforme Keime:	1000	KbE/g	VDLUF A M7.4.2 (VRBD-Agar)
E. coli:	100	KbE/g	VDLUF A M7.2.2.4 (TBX-Agar)
Hefen:	10000	KbE/g	VDLUF A M7.7.2 (YGC-Agar)
Schimmelpilze:	100	KbE/g	VDLUF A M7.7.2 (YGC-Agar)
Salmonellen:	Neg. in 25g	KbE/g	§64 LFGB
Listeria monocytogenes:	Neg. in 25g	KbE/g	§64 LFGB
Koagulase-pos. Staph.:	10	KbE/g	§64 LFGB
Bacillus cereus:	10	KbE/g	§64 LFGB

26. Nährwerte pro 100g (Durchschnittswerte):

Energie:	1341 kJ/ 323 kcal	Glutenfrei:	Ja
Fett:	24,9 g	Laktosefrei*:	Ja
davon gesättigte Fettsäuren:	16,66 g	*Laktosegehalt < 0,1g/100g	
Kohlenhydrate:	< 0,1 g		
davon Zucker:	< 0,1 g		
Eiweiß:	23,22 g		
Salz:	1,6 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

18.05.2018