





|  |   |            |   |            |   |            |
|--|---|------------|---|------------|---|------------|
|  | <b>Frischpack GmbH</b><br><b>Der Abpackspezialist für Käse</b>                    |            | <b>Produktspezifikation</b>   |            | <b>QH-Form-QS-513</b>   |            |
|  | Erstellt am:  | 25.11.2008 | 4.Änderung vom:   | 07.04.2011 |   |            |
|  | Erstellt von:   | H.Schips   | Kontrolliert:   | 07.04.2011 | Freigabe:   | 07.04.2011 |
| QM   |  | BL         |  | QM         |  |            |

### 1. Produktbeschreibung / product description

|  |   |
|--|---|
| Artikelnummer / item number              | 513   |
| Produktbezeichnung / product description | Edamer 40% Fett i.Tr. Scheiben gef. 6 x 1kg<br>Edam 40% fat i.d.m. graduated slices |
| Verkehrsbezeichnung / legal description  | Edamer 40% Fett i.Tr.<br>Edam 40% fat i.d.m.  |
| Käsegruppe / cheese type                 | Schnittkäse<br>semi-hard cheese   |
| Produktmaße / product dimensions         | Scheiben ca. 100mm x 100mm<br>slices appr.  |

### 2. Herstellerinformation / producer information

|  |  |
|--|--|
| Adresse / address  | D-83104 Mailling bei Schönau / Obb., Germany   |
| Zulassungsnummer / health mark<br>Öko-Kontrollnummer / eco control No.     | DE-BY-136 EG<br>DE-003-Öko-Kontrollstelle  |
| 24- Stunden-Kontakt im Krisenfall / 24h hotline                            | +49 - (0) 8065 / 18 99 00  |
| Die Produktionsstätte ist zertifiziert nach /<br>Certification of facility | International Food Standard (IFS) seit März 2004 / since march 2004<br>British Retail Consortium (BRC) seit Februar 2007 / since februar 2007<br>Bio Zertifikat seit August 2001 / since august 2001 |
| HACCP  | Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt<br>since 1998 we are working according to a HACCP Concept   |
| Definierte und überwachte CCP's /<br>CCP's defined and supervised          | CCP 1: Metalldetektor<br>metal detector  |

### 3. Verpackung / packaging

#### Primärverpackung / primary packaging


|  |   |
|--|---|
| Inhalt / content                       | 1000g   |
| Art der Verpackung / type of packaging | Tiefziehpackung mit gasdurchlässiger Oberfolie; versiegelt<br>ohne metallische Verschlüsse<br>deep-drawn pack with permeable top film, sealed without metallic closures |
| Material                               | Schale: Tiefziehfolie (A-PET/PE); Deckelfolie Verbundfolie (OPA/PE)<br>Tray: deep-drawing film top film: composite film   |

#### Umverpackung / secondary packaging

|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Inhalt / content | 6 x 1000g je Karton<br>per carton |
| Material         | Karton<br>cardboard               |

#### Transporteinheit / transport unit

|                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| Palettentyp / pallet type | Europalette<br>Euro-pallet           |
| Inhalt / content          | 9 Karton / Lage<br>crts / layer      |
|                           | 7 Lagen / Palette<br>layers / pallet |

|  |  |            |                             |            |                       |            |
|--|--|------------|-----------------------------|------------|-----------------------|------------|
|  | <b>Frischpack GmbH</b><br><b>Der Abpackspezialist für Käse</b> |            | <b>Produktspezifikation</b> |            | <b>QH-Form-QS-513</b> |            |
|  | Erstellt am:   | 25.11.2008 | 4.Änderung vom:             | 07.04.2011 |                       |            |
|  | Erstellt von:  | H.Schips   | Kontrolliert:               | 07.04.2011 | Freigabe:             | 07.04.2011 |

#### 4. Handhabung / handling

|  |                      |
|--|----------------------|
| Transport und Lagerbedingungen ( Temperatur) /<br>Conditions of transport and storage ( temperature) | + 4 bis + 8°C        |
| Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj) / RLZ<br>best before (dd.mm.yy) / minimum shelflife              | 90 / 60 Tage<br>days |

#### 5. Rückverfolgbarkeit / traceability


|   |  |
|---|--|
| Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch /<br>the traceability is ensured by | Produktionscode und / oder MHD<br>production code and / or best before date  |
|   | Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern<br>und MHD´s der jeweiligen Lieferung verzeichnet<br>All production codes and best before dates are mentioned<br>on the shipment documents |

#### 6. Zusammensetzung / composition

|   |   |
|---|---|
| Zutaten in abnehmender Gewichtsreihenfolge<br>inklusive Zusatzstoffe /<br>ingredients in decreasing order including additives | pasteurisierte Kuhmilch, Starterkulturen, Kochsalz, Calciumchlorid,<br>mikrobielles Lab, Farbstoff Beta Carotin E 160a,<br><br>pasteurized cow milk, starter, salt, calcium chloride, microbial rennet,<br>colouring agent Beta Carotene E 160a |
| Schutzatmosphäre / protective atmosphere  | Kohlendioxid<br>carbon dioxide (CO <sub>2</sub> )<br>Stickstoff<br>nitrogen (N <sub>2</sub> )   |

#### 7. Chemische - Physikalische Anforderungen / chemical - physical requirements

|                                   | Soll  | Toleranzbereich | Bestimmungsmethode<br>method of |
|-----------------------------------|-------|-----------------|---------------------------------|
| Wasser / water                    | 46%   | < 47%           | VDLUFA C 35.3                   |
| Trockenmasse / dry matter         | 54%   | > 53%           | VDLUFA C 35.3                   |
| Fett / fat                        | 22%   | > 21%           | VDLUFA C 15.3.8                 |
| Fett i.Tr. / fat in dry matter    | 40%   | 39% - 46%       | berechnet / calculated          |
| wff / moisture on fat free cheese | 60%   | 54%-63%         | berechnet / calculated          |
| Salz / salt                       | 1,80% | 1,5%-2,1%       | VDLUFA C 10.6.2                 |
| pH-Wert / pH-value                | 5,40  | 5,10-5,70       | VDLUFA C 8.2                    |

|  |  |            |                             |            |                       |            |
|--|--|------------|-----------------------------|------------|-----------------------|------------|
|  | <b>Frischpack GmbH</b><br><b>Der Abpackspezialist für Käse</b> |            | <b>Produktspezifikation</b> |            | <b>QH-Form-QS-513</b> |            |
|  | Erstellt am:   | 25.11.2008 | 4.Änderung vom:             | 07.04.2011 |                       |            |
|  | Erstellt von:  | H.Schips   | Kontrolliert:               | 07.04.2011 | Freigabe:             | 07.04.2011 |

### 8. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements


|                           | Max.                        | Bestimmungsmethode<br>method of          |
|---------------------------|-----------------------------|--|
| Hefen / yeast             | < 4 x 10 <sup>4</sup> KbE/g | VDLUFA M 7.7.2                           |
| Schimmel / mould          | < 1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g | VDLUFA M 7.7.2                           |
| Coliforme / coliforms     | < 1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g | VDLUFA M 7.2.3                           |
| Enterobacteriaceae        | < 1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g | VDLUFA M 7.4.2                           |
| Escherichia coli          | < 1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g | VDLUFA M 7.2.6                           |
| Anaerobe Sporenbilder     | < 1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g | VDLUFA M 7.18.4                          |
| Listeria monocytogenes    | n.n. in 25g                 | MUVA-MET614 nach ISO 11290-1 / L00.00-32 |
| Salmonellen / salmonellae | n.n. in 25g                 | MUVA-MET622 nach L00.00-55               |
| Staphylococcus aureus     | < 1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g | MUVA-MET625 nach L00.00-20               |

### 9. Sensorik / sensory

|                       | Sensorische Eigenschaften / sensorially properties  |
|-----------------------|---|
| Aussehen / appearance | rindenlos glatte Oberfläche, vereinzelt kleine bis ovale Lochung<br>without rind, even surface, sporadical small to oval eyes |
| Farbe / colour        | hellgelb, mattglänzend<br>pale yellow, slightly shining   |
| Konsistenz / texture  | geschmeidig, schnittfest<br>elastic, firm   |
| Geruch / aroma        | mild, rein, nicht säuerlich<br>mild, pure, not acetous  |
| Geschmack / flavour   | mild, rein, nicht säuerlich<br>mild, pure, not acetous  |

### 10. Allergene / allergens

| Allergen / allergens   | Laut Rezeptur im Produkt enthalten<br>contained in product according to recipe |           |                            |
|--|--|-----------|----------------------------|
|  | Ja / yes   | Nein / no | Inhaltstoffe / ingredients |
| <b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse /</b><br>Cereals containing glutes and products thereof |  | x         |                            |
| <b>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse /</b><br>Crustaceans and products thereof   |  | x         |                            |
| <b>Eier und Eierzeugnisse /</b><br>Eggs and products thereof   |  | x         |                            |
| <b>Fisch und Fischerzeugnisse /</b><br>Fish and products thereof   |  | x         |                            |
| <b>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse /</b><br>Peanuts and products thereof   |  | x         |                            |
| <b>Soja und Sojaerzeugnisse /</b><br>Soybeans and products thereof   |  | x         |                            |

|  |  |            |                             |            |                       |            |
|--|--|------------|-----------------------------|------------|-----------------------|------------|
|  | <b>Frischpack GmbH</b><br><b>Der Abpackspezialist für Käse</b> |            | <b>Produktspezifikation</b> |            | <b>QH-Form-QS-513</b> |            |
|  | Erstellt am:   | 25.11.2008 | 4.Änderung vom:             | 07.04.2011 |                       |            |
|  | Erstellt von:  | H.Schips   | Kontrolliert:               | 07.04.2011 | Freigabe:             | 07.04.2011 |

| Allergen / allergens  | Laut Rezeptur im Produkt enthalten<br>contained in product according to recipe |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | Ja / yes   | Nein / no | Inhaltstoffe / ingredients  |
| <b>Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose) /</b><br>Milk and products thereof (including lactose)  | x  |           | Käse (Milcheiweiß, Lactose in Spuren) /<br>cheese (proteine, lactose in traces) |
| <b>Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse /</b><br>Nuts and products thereof  |  | x         |   |
| <b>Sellerie und Sellerieerzeugnisse /</b><br>Celery and products thereof  |  | x         |   |
| <b>Senf und Senferzeugnisse /</b><br>Celery and products thereof  |  | x         |   |
| <b>Sesamsamen und Sesamerzeugnisse /</b><br>Sesame seeds and products thereof   |  | x         |   |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von<br/>mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben /</b><br>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than<br>10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO <sub>2</sub> |  | x         |   |
| <b>Lupine und Lupineerzeugnisse /</b><br>Lupine and products thereof  |  | x         |   |
| <b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse /</b><br>Molluscs and products thereof   |  | x         |   |

### 11. Nährwertangaben je 100g ( Durchschnittswerte) / nutritional values

|                                   |          |  |          |
|-----------------------------------|----------|--|----------|
| Energie kcal<br>energy            | 311      | gesättigte Fettsäuren<br>saturates                 | 14,6 g** |
| Energie kJ<br>energy              | 1293     | Einfachungesättigte Fettsäuren<br>mono-unsaturated | 7,5 g**  |
| Eiweiß<br>protein                 | 26,0 g   | mehrfachungesättigte Fettsäuren<br>polyunsaturated | 0,9 g**  |
| Kohlenhydrate<br>carbohydrates    | < 0,1 g  | Kochsalz<br>salt                                   | 1,70%    |
| davon Zucker<br>of which sugar    | < 0,1 g  | Natrium<br>sodium                                  | 700 mg   |
| davon Lactose<br>of which lactose | < 0,1 g* | Calcium<br>calcium                                 | 800 mg   |
| Fett<br>total fat                 | 23,0 g   |  |          |

\*\*Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum

\*\* fatty acid spectrum varies during season due to feeding

### 12. Herstellererklärung / declaration producer

Die Frischpack GmbH bestätigt hiermit, dass

Frischpack GmbH declares herewith that

- die gelieferte Ware den gültigen EU lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entspricht  
the goods delivered comply with valid regulations of food law (laws, regulations and directives).
- die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen  
product declaration complies with legal standards

Mit dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Spezifikationen ihre Gültigkeit.

with this specification validity of former specifications expired.