

	Frischpack GmbH Der Abpackspezialist für Käse		Produktspezifikation		QH-Form-QS-513	
	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 Edam 40% fat i.d.m. graduated slices
Verkehrsbezeichnung / legal description	Edamer 40% Fett i.Tr. Edam 40% fat i.d.m.
Käsegruppe / cheese type	Schnittkäse semi-hard cheese
Produktmaße / product dimensions	Scheiben ca. 100mm x 100mm slices appr.

2. Herstellerinformation / producer information

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

3. Verpackung / packaging

Primärverpackung / primary packaging

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

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	6 x 1000g je Karton per carton
Material	Karton cardboard

Transporteinheit / transport unit

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

	Frischpack GmbH Der Abpackspezialist für Käse		Produktspezifikation		QH-Form-QS-513	
	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) / Conditions of transport and storage (temperature)	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj) / RLZ best before (dd.mm.yy) / minimum shelflife	90 / 60 Tage days

5. Rückverfolgbarkeit / traceability

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

6. Zusammensetzung / composition

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

7. Chemische - Physikalische Anforderungen / chemical - physical requirements

	Soll	Toleranzbereich	Bestimmungsmethode 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

	Frischpack GmbH Der Abpackspezialist für Käse		Produktspezifikation		QH-Form-QS-513	
	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 method of
Hefen / yeast	< 4 x 10 ⁴ KbE/g	VDLUFA M 7.7.2
Schimmel / mould	< 1 x 10 ³ KbE/g	VDLUFA M 7.7.2
Coliforme / coliforms	< 1 x 10 ³ KbE/g	VDLUFA M 7.2.3
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ³ KbE/g	VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli	< 1 x 10 ³ KbE/g	VDLUFA M 7.2.6
Anaerobe Sporenbilder	< 1 x 10 ² 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 ² 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 without rind, even surface, sporadical small to oval eyes
Farbe / colour	hellgelb, mattglänzend pale yellow, slightly shining
Konsistenz / texture	geschmeidig, schnittfest elastic, firm
Geruch / aroma	mild, rein, nicht säuerlich mild, pure, not acetous
Geschmack / flavour	mild, rein, nicht säuerlich mild, pure, not acetous

10. Allergene / allergens

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

	Frischpack GmbH Der Abpackspezialist für Käse		Produktspezifikation		QH-Form-QS-513	
	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 contained in product according to recipe		
	Ja / yes	Nein / no	Inhaltstoffe / ingredients
Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose) / Milk and products thereof (including lactose)	x		Käse (Milcheiweiß, Lactose in Spuren) / cheese (proteine, lactose in traces)
Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse / Nuts and products thereof		x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof		x	
Senf und Senferzeugnisse / Celery and products thereof		x	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof		x	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂		x	
Lupine und Lupineerzeugnisse / Lupine and products thereof		x	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Molluscs and products thereof		x	

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

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