

FB_GSU_MK	PRODUKTPASS		
Ausgabe 1 - 01.2014	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH		
Seite 1 von 2	GLN 4008432000007		
Gültigkeit	ab 14.01.2015		
Kunde			
Artikelbezeichnung	GOLDSTEIG Mozzarella Bambini 1kg/ Cammino D'Oro Mozzarella Ciliegine 1kg		
Abtropfgewicht in g	1.000		
Gesamtgewicht in g	2.000		
Bruttogewicht in g	2.084,55		
Artikel-Nr.	2472		
EAN-Berechnungseinheit (Stück)	4008432024720		
EAN-Verkaufseinheit (Karton)	---		
Berechnungseinheit	Stück		
Verkaufseinheit	Eimer		
Eimer pro Lage	30		
Lagen pro Palette	7		
Eimer pro Palette	210		
Palettenhöhe incl. Palette in cm	107,4		
Palettengewicht netto in kg (Abtropfgewicht)	210		
Palettengewicht netto in kg (Gesamtgewicht)	420		
Palettengewicht brutto inkl. Palette in kg	462		
Palettensicherung	Ja		
Palettentyp	EPAL		
Zwischenlagenformat (LxB) in mm	1190 x 790		
Zwischenlagen Tara in g	1900,5		
Eimermaße außen (ØxH) in mm	175 x 132		
Eimergewicht netto in kg (Abtropfgewicht)	1,000		
Eimergewicht netto in kg (Gesamtgewicht)	2,000		
Eimergewicht brutto ohne Paletten-Anteil in kg	2,085		
Eimergewicht brutto mit Paletten-Anteil in kg	2,189		
Kartonaufdruck	-		
Eimer Tara in g (inkl. Deckel)	84,55		
Verpackungsmaterial	PP		
Käsegruppe	Mozzarella		
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.		
Restlaufzeit	18 Tage inkl. Anliefertag		
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 301 EG		
Lagerungstemperatur in °C	Max. +6°C		
Temperatur im LKW in °C	+1°C - +6°C		
Gar. Temp. bei Anlieferung in °C	Max. +8°C		
Temp.- Deklaration Packung in °C	Bei +2°C bis +6°C mindestens haltbar bis:		

Produktspezifikation



Mozzarella Bambini / Mini- in Lake

45% Fett in Trockenmasse

"Ohne Gentechnik"

gültig ab 09/2014

Ausgabe 2

Zutaten

pasteurisierte Kuhmilch	> 96,6%
Salz	0,40%
mikrobieller Labaustauschstoff	< 1,0%
Milchsäurebakterienkulturen	< 1,0%
Säuerungsmittel: Citronensäure	< 1,0%

Deklarationsempfehlung

Zutatenverzeichnis

pasteurisierte Kuhmilch, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen, Säuerungsmittel: Citronensäure

Zubereitungshinweis

nicht erforderlich

Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +6 °C, vollständig mit der enthaltenen Lake bedeckt lagern und binnen 48h aufbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	kleine Käsekugeln (Durchmesser ca . 2,5 cm) mit glatter, geschlossener Oberfläche, rahmweißer Käseteig ohne Lochung
Konsistenz:	elastisch bis mittelfest
Geruch, Geschmack:	frisch, neutral bis leicht säuerlich, typisch milchig

Chemische Durchschnittsanalyse

Parameter	Methoden	Sollwerte
Trockenmasse:	2h 105 °C	35,0% - 40,0%
Feuchtigkeit:	Berechnet	60,0% - 65,0%
Fett absolut:	van Gulik	16,0% - 20,0%
Fett in Trockenmasse:	Berechnet	45,0% - 50,0%
Natriumchlorid:	Erbacher	0,20% - 0,60%
pH:	pH-Meter	5,80 - 6,20

Mikrobiologische Werte (*1 bei n=5, c=0/ *2 bei n=5, c=2)

Parameter	Einheit	Richtwert	Grenzwert	
			m	M
Salmonellen*1	25g	---	n.n.	---
Listeria monocytogenes*1	25g	---	n.n.	---
E. Coli*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	< 1x10 ³
Koagulase positive Staphylokokken*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	< 1x10 ³

Produktspezifikation



Mozzarella Bambini / Mini- in Lake

45% Fett in Trockenmasse

"Ohne Gentechnik"

gültig ab 09/2014

Ausgabe 2

Allergene (-: nicht vorhanden, +: vorhanden)

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen >10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO ₂)	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	+	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

gemäß Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

Durchschnittliche Nährwerte

	Einheit	GDA in %		GDA in %		GDA in %	
		pro 100g		pro 64,0g		pro 125,0g	
Brennwert	kJ	1016	12	649	8	1270	15
	kcal	245	12	156	8	306	15
Fett	g	18,5	26	11,8	17	23,1	33
davon gesättigte Fettsäuren	g	13,0	65	8,3	42	16,3	82
Kohlenhydrate	g	1,5	0,6	1,0	0,4	1,9	0,7
davon Zucker	g	1,5	1,7	1,0	1,1	1,9	2,1
Eiweiß	g	18,0	36	11,5	23	22,5	45
Salz	g	0,40	7	0,26	4	0,50	8

sonstige Produktinformationen

Lagertemperatur/ Restlaufzeit	siehe Produktpass
Gentechnisch veränderte Organismen	Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist, oder daraus besteht, noch aus einem GVO hergestellt bzw. Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden. Des Weiteren wurde das Produkt nicht durch einen GVO hergestellt und darf nach EG Gentechnik Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) mit dem Zusatz " Ohne Gentechnik " gekennzeichnet werden.
Ionisierende Strahlen	Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde KEINER Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen.



Mozzarella Bambini / Mini- in Lake

45% Fett in Trockenmasse

"Ohne Gentechnik"

gültig ab 09/2014

Ausgabe 2

sonstige Produktinformationen

pharmakologische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten	<p>Im Rahmen des im Unternehmen implementierten Rohmilch-Monitorings und der behördlichen Überwachung der Betriebsstätten bestätigen wir, dass die, zur Herstellung dieses Produktes verwendete, Rohmilch</p> <p>a) den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs entspricht und von Kühen stammt, die frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit sind, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann.</p> <p>b) gemäß den, in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel II, Unterabsatz II, Satz 1 Buchstabe a (i)), vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatasetest negativ ausfällt.</p> <p>Ferner bestätigen wir die Einhaltung der in den Verordnungen (EG) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchstmengen.</p>
Verpackungsmaterial	<p>Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Darüber hinaus erfüllen Sie die Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, unter Berücksichtigung, der vom Gesetzgeber, festgelegten Übergangsfristen. Bis zum Ablauf dieser Übergangsfristen entsprechen die verwendeten Verpackungsmaterialien jedoch mindestens den Vorgaben der Richtlinie 2002/72 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Zur Herstellung des Verpackungsmaterials werden gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 keine in der Kandidatenliste der REACH aufgeführten besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) eingesetzt. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt.</p>
<p><i>Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen.</i></p>	

Kontakt

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH * Siechen 11 * 93413 Cham

Qualitätsmanagement

Tel.: +49(9971)844-1701

Fax: +49(9971)844-1093

	Erstellung (Qualitätsmanagement)	Prüfung (Qualitätssicherung)	Freigabe (Prokurist Produktion)
Datum	09.09.2014	09.09.2014	09.09.2014