



PRODUKTPASS

GOLDSTEIG Käsereien
Bayerwald GmbH
GLN 4008432000007

Gültigkeit		ab Produktion: 14.06.2018	
Art der Milch	oGt		
Kennzeichen	VLOG	V-Label	
Kunde			
Artikelbezeichnung	GOLDSTEIG Mozzarella 1000g oGt - DE/AT+NL/BE+FR/BE+GB/IE+PL		
Kurzbezeichnung	GOLDS MOZZA 1KG 45% OGT V1		
Nettogewicht in g	1.000		
egalisiert	ja		
Bruttogewicht in g	1005,53		
Artikel-Nr.	2480		
GTIN Berechnungseinheit (Stück)	4008432024805		
GTIN Verkaufseinheit (Karton)	4008432924808		
Berechnungseinheit	Stück		
Verkaufseinheit	Karton		
Stück pro Karton	15		
Karton pro Lage	10		
Lagen pro Paletten	4		
Karton pro Paletten	40		
Palettenhöhe inkl. Palette in cm	109,4		
Palettenkategorie	< 1,20 m		
Palettengewicht netto in kg	600		
Palettengewicht brutto inkl. Palette in kg	633		
Palettensicherung	Ja		
Palettentyp	EPAL		
Kartonmaße außen (LxBxH) in mm im Regal	354 x 244 x 236		
Kartonmaße außen (LxBxH) in mm auf Palette	354 x 244 x 236		
Karton Tara in g	242		
Kartongewicht netto in kg	15,000		
Kartongewicht brutto ohne Paletten-Anteil in kg	15,325		
Kartongewicht brutto mit Paletten-Anteil in kg	15,825		
Folienformat (LxB) in mm	247 x 92,2		
Foliengewicht Tara in g	5,53		
Stückformat (LxBxH) in mm	210 x 70 x 60		
Verpackungsmaterial	Kunststoffolie		
Käsegruppe	Mozzarella		
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.		
Restlaufzeit	18 Tage inkl. Anliefertag		
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 301 EG		
Temperaturangabe in °C	+2°C bis +6°C		



Mozzarella-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

"Ohne Gentechnik"

gültig ab 09/2014

Ausgabe 3

Zutaten	
pasteurisierte Kuhmilch	> 97,25%
Salz	0,75%
mikrobieller Labaustauschstoff	< 1,0%
Säuerungsmittel: Citronensäure	< 1,0%

Deklarationsempfehlung
Zutatenverzeichnis
pasteurisierte Kuhmilch, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Säuerungsmittel: Citronensäure
Zubereitungshinweis
nicht erforderlich
Aufbewahrungshinweis
Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +6 °C, dicht verschlossen lagern und binnen 48h aufbrauchen

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen:	glatte, geschlossene Oberfläche, rahmweißer Käseteig ohne Lochung
Konsistenz:	elastisch, mittelfest
Geruch, Geschmack:	neutral bis leicht säuerlich, typisch milchig

Chemische Durchschnittsanalyse		
Parameter	Methoden	Sollwerte
Trockenmasse:	2h 105°C	45,0% - 51,0%
Feuchtigkeit:	Berechnet	49,0% - 55,0%
Fett absolut:	van Gulik	20,5% - 25,0%
Fett in Trockenmasse:	Berechnet	45,0% - 50,0%
Natriumchlorid:	Erbacher	0,50% - 1,10%
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



Mozzarella-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

"Ohne Gentechnik"

gültig ab 09/2014

Ausgabe 3

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	pro 100g	GDA in %	pro 60,0g	GDA in %	pro 30,0g	GDA in %
Brennwert	kJ	1262	15	758	9	380	5
	kcal	304	15	183	9	92	5
Fett	g	23,5	34	14,1	20	7,1	10
davon gesättigte Fettsäuren	g	16,5	83	9,9	50	5,0	25
Kohlenhydrate	g	2,1	0,8	1,3	0,5	0,6	0,2
davon Zucker	g	2,1	2,3	1,3	1,4	0,6	0,7
Eiweiß	g	21,0	42	12,6	25	6,3	13
Salz	g	0,75	13	0,45	8	0,23	4

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 GMO hergestellt bzw. Zutaten enthält, die aus GMO hergestellt wurden. Des Weiteren wurde das Produkt nicht durch einen GMO 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-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

"Ohne Gentechnik"

gültig ab 09/2014

Ausgabe 3

sonstige Produktinformationen

<p>pharmakologische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten</p>	<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>
<p>Verpackungsmaterial</p>	<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	10.09.2014	10.09.2014	10.09.2014