

Art-Nr. 2283 Obazda 1,5kg Terrine

Artikelbezeichnung	Obazda, 1,5 kg-Terrine, herzhaft gewürzte Käsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt, mit Siegelfolie
Restlaufzeit bei Anlieferung (inkl. Anliefertag bzw. Abholtag)	21 Tage
Intrastat Waren-Nr.	04069093
Genußtauglichkeits-Kez.	DE-BY 13062 EG
Sprachen	DE
Herkunftsland	DE

Verpackungsebenen

Stück = Bestelleinheit	1
Abmessungen	Durchmesser 17 cm x H 10,3 cm
Gewicht	netto 1,5 kg / brutto 1,578 kg
Barcode	4003751022839
Palette	128 Stück
Palettenhöhe	ca. 56 cm
Gewicht	netto 192 kg / brutto 212,484 kg
Lagen pro Palette	4 Lagen à 32 Stück





Wir machen mehr aus Käse.

Produktspezifikation

Art-Nr. 2283 Obazda 1,5kg Terrine

Druckdatum:
24.10.2018
Seite 1 von 1
0/200

Verkehrsbezeichnung

DE: Käsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt
AT: Käsezubereitung, Rahmstufe, mit Camembert und Gewürzen, wärmebehandelt

Zutatenliste

53 % CAMEMBERT; RAHM; BUTTER; 1 % FRISCHKÄSE; MOLKENEIWEIß; Zwiebel; Salz; Gewürze; Kümmel

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Kann Spuren enthalten von:

Glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Nährwertangaben für 100g

Energie [kJ]	1394
Energie [kcal]	337
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,6 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1.7 g

Lagerbedingungen

<= 8°C

Sensorische Anforderungen

Außen	hellorange, mit Käsestückchen Zwiebeln und z.T. Kümmel
Innen	hellorange, mit Käsestückchen Zwiebeln und z.T. Kümmel
Konsistenz	streichfähig
Geruch/Geschmack	würzig - aromatisch, leicht käsig, nach Zwiebel, Paprika, leicht nach Kümmel

Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl	PC-Agar / 3d / 30 °C	<= 10e5 / g
Enterobacteriaceae*	Rebecca Agar/ 24h/ 37°C	<= 10 ² / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB (L00.00-20)	neg. / 25 g
Koagulase pos. Staphylococcen	§ 64 LFGB (L00.00-55)	<= 10 ² / g
E - Coli	§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]	<= 10 ² / g

*Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceaeen enthalten

Chemische Anforderungen

Trockenmasse	IR-Spektroskopie	49,0 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	30,0 ± 2,5 %
Fett i.Tr.	Berechnung	62,0 ± 2,0 %
Wff	Berechnung	73,0 ± 2,5 %
Kochsalz	potentiometrisch	1,70 ± 0,25 %

Physikalische Anforderungen

pH-Wert	20°C	5,90 ± 0,25
---------	------	-------------

Rückstandsanalytik

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminaten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. In ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengenVO, RückstandshöchstmengenVO, MykotoxinhöchstmengenVO, sowie die Bestimmung der Verordnung EG Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln)

GVO-Status

Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

Mitgeltes Dokument

Artikelpass

Herstellereklärung

Der Hersteller/Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller/Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.