

## Produktspezifikation

Product specification



Hersteller / Producer: 400015 / 2245780

<b>Art. Nr.: 0455</b> Art.No.: 0455	<b>Marke: GAZI</b> Brand: GAZI	<b>Warennummer: 04069092</b> Commodity code: 04069092
--	-----------------------------------	--

<b>Anschrift des Inverkehrbringers:</b> Address of distributor:	<b>garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart, Germany</b> <b>Made in Germany</b>
--	---

<b>Name:</b> Name:	GAZI - Hirtenkäse 45% Fett i.Tr. gewürfelt in Salzlake 2kg Eimer GAZI - White cheese 45% fat idm in cubes in brine 2kg bucket
<b>Produktbeschreibung:</b> Product description:	Hirtenkäse gewürfelt aus Kuhmilch in Salzlake White cheese in cubes made of cow's milk in brine
<b>Deklaration (Verkehrsbezeichnung):</b> Declaration:	Käse in Salzlake 45% Fett i.Tr. Cheese in brine 45% fat idm
<b>Zutatenliste (gemäß LMIV):</b> Ingredients:	Pasteurisierte <b>Kuhmilch</b> , Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen Pasteurized <b>cow's milk</b> , salt, microbial rennet, lactic acid cultures
<b>Restlaufzeit:</b> Remaining shelf life:	60 Tage 60 days
<b>Sprachen:</b> Languages:	<b>DE</b> <b>DE</b>
<b>Temperaturangabe:</b> Temperature:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Deckelrand Unopened at +4°C to +8°C best before: see lid round

Für gleichbleibende Frische und Qualität, den Käse in Lake aufbewahren und innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen verzehren

To maintain product freshness and quality, store the cheese in brine and consume within a few days after opening

**Verbrauchereinheit / Consumer unit** **GTIN: 4002566004559**

<b>Verpackungsart:</b> Type of Packaging:	<b>Kunststoffeimer mit Deckel</b> weiß, farbig bedruckt <b>Plastic bucket with lid</b> white, color printed	
<b>Materialausführung:</b> Material execution:	PP PP	
<b>Füllmenge:</b> Net weight:	3.000g e 3.000g e	
<b>Abtropfgewicht:</b> Drained weight:	2.000g 2.000g	
<b>Taragewicht Verpackung:</b> Tare weight packaging:	145g 145g	
<b>Bruttogewicht:</b> Gross weight:	3.145g	3.000g + 145g
<b>Würfelgröße:</b> Cube size:	14 x 14mm	Die Würfelgröße kann bis zu 30% abweichen! The cube size can vary up to 30%!
<b>Facing-Maße Eimer mit Deckel (HxB/T):</b> Facing dimensions bucket with lid (HxW/D):	180 x 200mm 180 x 200mm	

Art.Nr.: 0455

Art.No.: 0455

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: 4002566004559

<b>Verpackungsart:</b> Type of Packaging:	<b>Kunststoffeimer mit Deckel weiß, farbig bedruckt</b> Plastic bucket with lid white, color printed	
<b>Nettogewicht:</b> Net weight:	<b>2.000g</b> 2.000g	
<b>Taragewicht Verpackung:</b> Tare weight packaging:	<b>145g</b> 145g	
<b>Bruttogewicht:</b> Gross weight:	<b>3.145g</b>	3.000g + 145g
	<b>3.145g</b>	3.000g + 145g
<b>Facing-Maße Eimer mit Deckel (HxB/T):</b> Facing dimensions bucket with lid (HxW/D):	180 x 200mm 180 x 200mm	

Karton-Etikett / Carton label: EAN 128 - (01)04002566004559(15)MHD(10)Charge

Palettierung / Palletization

<b>Beschreibung:</b> Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g) Euro pallet with stretch foil fuse (190g)	
<b>Handelseinheiten pro Palette:</b> Sales unit per pallet:	144	Eimer Buckets
<b>Handelseinheiten pro Lage:</b> Sales unit per layer:	24	Eimer Buckets
<b>Lagen pro Palette:</b> Layer per pallet:	6	Lagen Layers
<b>Nettogewicht pro Palette:</b> Net weight per pallet:	<b>288kg</b>	144 x 2.000g 144 x 2.000g
<b>Bruttogewicht pro Palette:</b> Gross weight per pallet:	<b>452,88kg</b>	144 x 3.145g 144 x 3.145g
<b>Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette:</b> Gross weight per pallet inkl. pallet:	<b>474,22kg</b>	452,88kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht) 452,88g + 21,34kg (pallet tare weight)
<b>Palettenmaße inkl. Palette (LxBxH):</b> Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1230mm 1200 x 800 x 1230mm	
<b>Anz. der Paletten stapelbar:</b> Number of pallets stackable:	1	<b>Paletten-Etikett: EAN 128</b> Pallett label: EAN 128

Art.Nr.: 0455

Art.No.: 0455

### Chemische Anforderungen / Chemical requirements

		Nährwert je 100g Nutritional value per 100g		%RI*	Allergene Allergens
<b>Trockenmasse:</b> Dry matter:	40 - 46%	Brennwert: Calorific value:	1073 KJ		Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
<b>Fettgehalt absolut:</b> Fat content absolute:	17 - 22%		259 kcal	13,0 %	Laktose Lactose
<b>Fett i.Tr.:</b> Fat i.d.m.:	45 - 49,9%	Fett: Fat:	20,5 g	29,3 %	
<b>Wff:</b> Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	68 - 75%	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids	13,9 g	69,5 %	<b>Rückstände/ Schadstoffe</b> <b>Residues/ Pollutants</b>
<b>Salzgehalt:</b> Salt content:	2,4 - 3,4%	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	0,4 g	<1 %	gem. dt. Lebensmittelrecht acc. German food law
<b>PH-Werte:</b> PH-Value:	< 5,0	davon Zucker: hereof sugar:	0,4 g	<1 %	
		Eiweiß: Protein:	18,5 g	37,0 %	
		Salz: Salt:	3,0 g	50,0 %	
Die Packung enthält ca. 20 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The package contains about 20 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal)					
<b>GVO-Status:</b> keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 <b>GMO-status:</b> no ingredients that are subject to specific labeling according to regulation (EU) No. 1829/2003 and 1830/2003					
<b>Glutenfrei gemäß Verordnung (EG) Nr. 41/2009</b> Glutenfree according to regulation (EU) No. 41/2009					

### Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological requirements

	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
<b>Escherichia Coli</b> Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	100	1 000
<b>Hefen</b> Yeast	KbE / g cfu / g	10 000	100 000
<b>Schimmel</b> Mold	KbE / g cfu / g	1 000	10 000
<b>Salmonellen</b> Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
<b>Listeria Monocytogenes</b> Listeria Monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv postive
<b>Koagulase pos.Staphylococcen</b> Coagulase-positive staphylococci	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1
<b>Bacillus Cereus</b> Bacillus Cereus	KbE / 0,1g cfu / 0,1g	< 1	> 1

Art.Nr.: 0455

Art.No.: 0455

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

<b>Aussehen, Äußeres:</b> Appearance, outside:	glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton smooth, grained surface from the cheese molds, milky-white to yellowish
<b>Aussehen, Inneres:</b> Appearance, inside:	unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahmgelber Farbton irregular curd holes, milky-white to yellowish
<b>Geruch:</b> Odor:	leicht säuerlich slightly sour
<b>Geschmack:</b> Taste:	leicht säuerlich, salzig slightly sour, salty
<b>Konsistenz:</b> Consistency:	cremig fester Teig, schnittfest creamy firm dough, cut resistant
<b>Verwendung:</b> Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Traditionell ist es ein Frühstückskäse, der mit Tomaten, Paprika oder auch Oliven zu Fladenbrot verzehrt wird. Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche hervorragend geeignet. For general direct human consumption with and without preparation. Traditionally as a breakfast cheese, which is consumed with tomatoes, peppers or olives to flatbread. Excellent for both cold and warm cuisine.

**Diese Produktspezifikation ist mit dem Computer erstellt und ohne Unterschrift gültig.**

This product specification is computer generated and valid without signature.

**Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell geändert werden.**

The information in this document is valid at the date of creation and may be changed at a later date.

**Die garmo AG kann nicht an die Aussagen in dieser Produktspezifikation gebunden werden. Die Ausführungen entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.**

Garmo AG is not bound by the statements in this product specification. The statements comply with our current knowledge. They will not be automatically changed.