



F3201 Tortenbrie Château de France ca. 3,15 kg 50 %

26.06.2018

Bezeichnung Tortenbrie Château de France ca. 3,15 kg 50 %
Name Château de France
Käsegruppe Weichkäse
Untergruppe Brie 50 % Fett i.Tr
Zutaten pasteurisierte **Kuhmilch**, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobieller Labaustauschstoff
Zusatzstoffe keine
RLZ bei Anlieferung 27 Tage (Liefertag zählt mit)

FR
44.003.001
CE

Herkunftsland Frankreich (Zolltarif-Nr. 04069084)
Produktbeschreibung Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
 Produkt aufbewahren bei 2-7 ° C

Physio-chemische Anforderung

Trockenmasse > 47,5%
 Fett i.Tr. 50%
 Salz 1,60%

| Nährwerttabelle | für 100 g | Referenzmenge* |
|-----------------------------|-----------|----------------|
| Kj | 1282 | 15% |
| Kcal | 309 | 15% |
| Fett | 25 | 36% |
| davon gesättigte Fettsäuren | 17,6 | 88% |
| Kohlenhydrate | 2 | 0,80% |
| davon Zucker | 2 | 2% |
| Eiweiß | 19 | 38% |
| Salz | 1,6 | 27% |



* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Allergene : Milch und Erzeugnisse aus Milch (einschl.Laktose)

Reifezeit -

technische Daten

Stück

| | | |
|---------|-------------------|--------------------|
| Maße | 320 x 320 x 40 mm | |
| Gewicht | ca 3,150 kg netto | ca 3,160 kg brutto |
| VE | 1 Torte | |
| EAN | 3333750051730 | |

Karton

| | | |
|---------|-------------------|--------------------|
| Maße | 370 x 365 x 57 mm | |
| Gewicht | ca 3,150 kg netto | ca 3,360 kg brutto |
| EAN | 93333750051733 | |

Palette

| | |
|-------------------|--------------------|
| Karton/ Palette | 162 |
| Karton/ Lage | 6 |
| Gewicht / Palette | ca 510,30 kg netto |
| Höhe der Palette | 140 cm |

Geschmackliche Anforderungen

Konsistenz cremige Konsistenz
Geschmack mild
Aussehen am Rand etwas höher
Farbe gleichmäßiger weißer Edelschimmel, cremefarbener Teig

Mikrobiologische Anforderungen

Salmonellen keine in 25 g Staphylokokken aureus < 100 / g
 Listeria monocytogenes keine in 25 g Escherichia coli < 100 / g

GVO

Gemäß EU-VO 1829/ und 1830/2003 und des Rates vom 22.09.03 ist keine Kennzeichnung erforderlichlich

Zertifizierung

BRC - IFS - Halal