

	HALBFESTER SCHNITTKÄSE KRÄUTER	Ident. Code: 5004-18
	Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr.	Seite: 1 von 2
Maxlrainer Str. 18 83043 Bad Aibling	weitere Zutaten: 0,6% Kräuter	Brote

Zutaten / Fettgehaltsstufe / Käsegruppe						
Zutaten:	pasteurisierte Milch , Kochsalz, Milchsäurekulturen, Kräuter (0,6%), Labextrakt, Calciumchlorid*					
	(*technologischer Hilfsstoff)					
Fett i. Tr.	%	45	Vollfettstufe			
WFF	%	61-69	halbfester Schnittkäse			
Trockenmasse	%	54,1	VDLUFA C 35.4			
Nährwertdeklaration Durchschnittliche Angaben		je 100g	Portion		Bemerkung	
			je 30g	*** GDA		
	Energie	kJ	1348	404	5	Berechnung
		kcal	325	97		
	Fett	g	25,5	7,7	11	VDLUFA C 15.3.8
davon:						
	- gesättigte Fettsäuren	g	17,6	5,3	26	Gaschromatographie/FiD
	- einfach ungesättigte Fettsäuren	g	6,4	1,9		Gaschromatographie/FiD
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g	0,6	0,2		Gaschromatographie/FiD
	Kohlenhydrate	g	0,3	0,1	0	Differenzberechnung
davon:						
	- Zucker	g	0,1	0	0	§64 LFGB (enzymatisch)
	Laktose	g	<0,1	0		§64 LFGB (enzymatisch)
	Ballaststoffe	g	0	0		
	Eiweiß	g	23,5	7,1	14	VDLUFA C 30.2 (N*6,38)
	Kochsalz	g	1,7	0,5	9	VDLUFA C 10.6.2
	Natrium	mg	620	186		ICP
	Vitamin B12	µg	1,7	0,5	20	HPLC-Verfahren
	Calcium	mg	700	210	26	ICP
(Fett) Pflichtangaben nach Lebensmittelinformations-VO				*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen 8400 kJ/2000 kcal		
Mikrobiologische Werte						
Kriterien	Norm (m) g Käse	Max (M) g Käse	n	Nachweismethode		
Coliforme Bakterien	10 ⁴	10 ⁵	5, c=2	VDLUFA B 7.2.2; 7.2.3; 7.2.4		
Escherichia coli	10 ²	10 ³	5, c=2	TBX-Agar		
Listeria monocytogenes		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB		
Salmonella spp.		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB		
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³	5, c=2	§64 LFGB		
m = Normwert; M = Grenzwert; n = Probenanzahl; c = Anzahl der Proben >m und <M						

Qualitätssicherung QS/Hub 08.04.15	Käserei P/Stu 09.04.15	Verpackung P/Spe 13.04.15	Standortleitung P/Q P/Scj 13.04.15	GF/Nie gültig ab:
--	------------------------------	---------------------------------	--	----------------------

	HALBFESTER SCHNITTKÄSE KRÄUTER	Ident. Code: 5004-18
	Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr.	Seite: 2 von 2

Sensorische Produkteigenschaften		
Aussehen Äußeres	hellgelbe ungereifte Oberfläche	
Aussehen Inneres	hellgelb, mit Bruchloch und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Kräutern	
Konsistenz	schnittfähig dennoch geschmeidig, weicher	
Geruch	angenehm frisch nach Kräutern	
Geschmack	mild, zunehmend aromatisch, nach Kräutern	
Qualitätssicherung		
BERGADER LABOR	Das Produkt entspricht den relevanten EG- und deutschen Lebensmittelrechtsgrundlagen. Unsere Produkte unterliegen der ständigen Kontrolle des BERGADER - Labors. Die Endprodukte werden bis zum Ablauf des MHD regelmäßig geprüft. Es werden regelmäßige Kontrollen der Rohstoffe und Produktgruppen auf relevante Schadstoffe und Rückstände durchgeführt.	
Externe und staatliche Überwachung	Außerdem unterliegen unsere Verarbeitungsstätten, die Produkte und die Rohstoffe den Kontrollen der zuständigen Lebensmittelüberwachung (staatliche Untersuchungsämter, Veterinärbehörden) sowie einem externen akkreditierten Prüflabor.	
Zulassung/Identitätskennzeichen nach Hygieneverordnung 852 u. 853/2004 EG	Die Produktionsstätten der BERGADER PRIVATKÄSEREI entsprechen allen Forderungen des EG- und deutschen Lebensmittelrechts. Zulassungs-Nr: DE - BY 13047 EG Werk Bad Aibling Ein HACCP-Konzept ist eingeführt.	
Zertifizierungen	Die BERGADER PRIVATKÄSEREI ist nach IFS zertifiziert.	
Mindesthaltbarkeit / Produktionscode		
Mindesthaltbarkeit	bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: lt. jeweils gültiger MHD-Liste	
Produktionscode	Jahr/Jahrestag/Wanne oder Jahrestag/Stapel z.B. 1002/001	
Kennzeichnung		
Allergene Lebensmittelinformations-VO	Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können	lt. Rezeptur enthalten
7.) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		ja
GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten	Das Produkt ist in Bezug auf die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.	
Gerinnungsmittel	Kälberlabenzym	
Verpackung Brote		
Verpackung	Schrumpfbeutel, Schmucketikett	
Umverpackung	Bodenteil	4-punkt-geklebt, Vollpappe weiß/braun
	Deckelzuschnitt	4-punkt-geklebt, Vollpappe weiß/braun
Abmessungen Produkt	eckige Form (Brot):	ca. 24,0 x 13,0 x 5,5 cm