



6. Änderung gültig ab: 21.09.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

### **1. Produktbeschreibung/ product description**

|                                           |                                                                                |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer/ item number                | 692                                                                            |
| Produktbezeichnung<br>product description | Gouda mittelalt 48% 6 x 1 kg, 10 x 10 cm Scheiben<br>Gouda matured 48%, slices |
| Verkehrsbezeichnung<br>legal description  | Gouda mittelalt 48% Fett i.Tr.<br>Gouda matured 48% fat i. d. m.               |
| Käsegruppe<br>cheese type                 | Schnittkäse<br>semi hard cheese                                                |
| Produktformat<br>product dimensions       | gefächerte Scheiben ca. 10x10cm<br>slices approx.                              |

### **2. Herstellerinformation/ producer information**

|                                                                                 |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Zulassungsnummer/ health mark                                                   | DE-BY-13136 EG                               |
| Öko-Kontrollnummer/ organic control No.                                         | DE-ÖKO-003                                   |
| Krisenkontakt: 24- Stunden/ 24h hotline                                         | +49 (0) 8065/ 18 99 00                       |
| Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt<br>HACCP Concept implemented in 1998 | CCP1: Metalldetektor<br>CCP1: metal detector |

### **3. Herstellererklärung/ declaration producer**

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen EU lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entspricht.
- die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keine GVO enthält.
- Alle vorherigen Spezifikationen verlieren ihre Gültigkeit.

Frischpack declares herewith that

- the goods delivered comply with valid regulations of food law (laws, regulations and directives).
- product declaration complies with legal standards.
- According to EU-legislation No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product does not contain GMO-substances.
- Validity of all former specifications expires.

### **4. Zertifiziert nach/ Certification**

International Food Standard (IFS) seit März 2004/ since March 2004

British Retail Consortium (BRC) seit Februar 2007/ since February 2007

Bio Zertifikat seit August 2001/ since August 2001

### **5. Rückverfolgbarkeit/ traceability**

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch Produktionscode und/oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability is ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents



6. Änderung gültig ab: 21.09.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

### 6. Verpackung/ packaging

#### Primärverpackung/ primary packaging

|                                         |                                                                                                                |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhalt/ content                         | 1000 g                                                                                                         |
| Art der Verpackung/ type of packaging   | Schale mit Oberfolie/ tray with top film                                                                       |
| Schutzatmosphäre/ protective atmosphere | Kohlendioxid/ carbon dioxide (CO <sub>2</sub> )<br>Stickstoff/ nitrogen (N <sub>2</sub> )                      |
| Material/ material                      | Schale Tiefziehfolie/ tray: deep-drawing film (A-PET/PE)<br>Oberfolie Verbundfolie/ composit top film (OPA/PE) |

#### Umverpackung/ secondary packaging

|                                         |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| Inhalt/ content                         | 6 x 1000g je Karton/ box |
| Material/ material                      | Karton/ cardboard        |
| <u>Transporteinheit/ transport unit</u> |                          |
| Palettentyp/ pallet type                | Europalette/ Euro-pallet |
| Gebinde/ trading unit                   | 9 je Lage/ per layer     |
| Lagen/ layer                            | 7 je Palette/ pallet     |

### 7. Handhabung/ handling

|                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| Transport und Lagerbedingungen/ Conditions of transport and storage   | + 4 bis + 8°C |
| Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj)/ best before (dd.mm.yy)           | 90 Tage/ days |
| Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery | 60 Tage/ days |

### 8. Inhaltsstoffe/ ingredients

#### Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Gouda 48% F.i.Tr. (Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff E160a, Konservierungsstoffe E251; E253), Trennmittel Kartoffelstärke

Gouda 48% f.i.d.m. (Pasteurized cow's milk, salt, starter, microbial rennet, colouring E160a, preservatives E251 and E253), anti caking agent: potato starch

#### Zusammensetzung/ composition

Siehe Zutatenliste nach LMIV.

See ingredients list according to Regulation.

6. Änderung gültig ab: 21.09.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

### 9. Chemische-Physikalische Anforderungen/ chemical-physical requirements

| Parameter                        | min  | max  | Bestimmungsmethode/ method |
|----------------------------------|------|------|----------------------------|
| Wasser/ water                    | 36%  | 39%  | VDLUFA C 35.3              |
| Trockenmasse/ dry matter         | 61%  | 64%  | VDLUFA C 35.3              |
| Fett/ fat                        | 29%  |      | VDLUFA C 15.3.8            |
| Fett i.Tr./ fat in dry matter    | 47%  | 51%  | berechnet/ calculated      |
| wff/ moisture on fat free cheese | 54%  | 63%  | berechnet/ calculated      |
| Salz/ salt                       | 1,0% | 3,0% | VDLUFA C 10.6.2            |
| pH-Wert/ pH-value                | 5,1  | 5,5  | VDLUFA C 8.2               |

### 10. Mikrobiologische Anforderungen/ microbiological requirements

| Parameter                | Richtwert/ guidance level | Grenzwert/ limit        | Bestimmungsmethode/ method |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Hefen/ yeast             | $< 1 \times 10^5$ KbE/g   |                         | VDLUFA M 7.7.2             |
| Schimmel/ mould          | $< 1 \times 10^3$ KbE/g   |                         | VDLUFA M 7.7.2             |
| Enterobacteriaceae       | $< 1 \times 10^4$ KbE/g   |                         | VDLUFA M 7.4.2             |
| Escherichia coli         |                           | $< 1 \times 10^3$ KbE/g | ISO 16649-2                |
| Listeria monocytogenes   |                           | n.n. in 25g             | ISO 11290-1                |
| Salmonellen/ salmonellae |                           | n.n. in 25g             | ISO 6579                   |

### 11. Sensorik/ sensory

|                      |                                                                                                                 |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen/ appearance | rindenlose, glatte Oberfläche, vereinzelt erbsgroße Lochung<br>Rindless smooth surface, sporadic pea sized eyes |
| Farbe/ colour        | elfenbeinfarbig bis goldgelb, matt glänzend/ ivory to golden yellow, slightly shiny                             |
| Konsistenz/ texture  | geschmeidiger Teig, schnittfest/ smooth paste sliceable                                                         |
| Geruch/ aroma        | mild bis pikant / mild to piquant                                                                               |
| Geschmack/ flavour   | mild bis pikant / mild to piquant                                                                               |

### 12. Allergene/ allergens

Milch und Milcherzeugnisse Käse (Milcheiweiß, Lactose in Spuren)  
Milk and products thereof: cheese (proteine, lactose in traces)

Frischpack GmbH  
Mailling 11

83104 MAILING B. SCHÖNAU  
GERMANY

# Produktspezifikation

692



6. Änderung gültig ab: 21.09.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

## 13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte)/ nutritional values

|                                                            |           |         |
|------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| Energie/ energy                                            | 1609/ 388 | kJ/kcal |
| Fett <sup>1</sup> / fat <sup>1</sup>                       | 32        | g       |
| davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates            | 22        | g       |
| Kohlenhydrate/ carbohydrates                               | <0,1      | g       |
| davon Zucker/ of which sugar                               | <0,1      | g       |
| davon Lactose <sup>2</sup> / of which lactose <sup>2</sup> | <0,1      | g       |
| Eiweiß/ protein                                            | 25        | g       |
| Salz/ salt                                                 | 2,0       | g       |

<sup>1</sup> Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum/ fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

<sup>2</sup> Lactosefrei bei einem Lactosegehalt von <0,1g/ lactose free if lactose content <0,1g