



6. Änderung gültig ab: 01.12.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

1. Produktbeschreibung/ product description

Artikelnummer/ item number	716
Produktbezeichnung product description	Tilsiter 45% 6 x 1 kg, 10 x 10 cm Scheiben Tilsit45%, slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Tilsiter 45% Fett i.Tr. Tilsit45% fat i. d. m.
Käsegruppe cheese type	Schnittkäse semi hard cheese
Produktformat product dimensions	gefächerte Scheiben ca. 10x10cm 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 HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor 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: 01.12.2014 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 ₂) Stickstoff/ nitrogen (N ₂)
Material/ material	Schale Tiefziehfolie/ tray: deep-drawing film (A-PET/PE) 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

Nicht Deklarationspflichtig

Not to declare

Zusammensetzung/ composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Calciumchlorid.

Pasteurized Cow's milk, salt, starter, microbial rennet, calcium chloride.

6. Änderung gültig ab: 01.12.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

9. Chemische-Physikalische Anforderungen/ chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode/ method
Wasser/ water	42%	45%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse/ dry matter	55%	58%	VDLUFA C 35.3
Fett/ fat	24,5%	29%	VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	44%	51%	berechnet/ calculated
wff/ moisture on fat free cheese	54%	63%	berechnet/ calculated
Salz/ salt	1,2%	2,5%	VDLUFA C 10.6.2
pH-Wert/ pH-value	5,1	5,6	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	rindenlos glatte Oberfläche, Löcher von Schlitz oder Gerstenkornform without rind, even surface, eyes of slitz or barley form
Farbe/ colour	hellgelb bis gelb, mattglänzend/ pale yellow to yellow, slightly shiny
Konsistenz/ texture	geschmeidiger Teig, schnittfest/ smooth paste sliceable
Geruch/ aroma	mild bis pikant, abhängig vom Alter/ mild to piquant, depending on age
Geschmack/ flavour	mild bis pikant, abhängig vom Alter/ mild to piquant, depending on age

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

716



6. Änderung gültig ab: 01.12.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

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

Energie/ energy	1441/ 347	kJ/kcal
Fett ¹ / fat ¹	27	g
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates	19,5	g
Kohlenhydrate/ carbohydrates	<0,1	g
davon Zucker/ of which sugar	<0,1	g
davon Lactose ² / of which lactose ²	<0,1	g
Eiweiß/ protein	26	g
Salz/ salt	1,90	g

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

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