

PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 162700

1. Artikelbezeichnung

Bayernland Frischkäse

Frischkäse; 60 Becher à 20g

Art. Nr. 162700

2. Produktbeschreibung

2.1 Zutaten:

Milch, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Speisesalz, Lab
Labsorte: mikrobiell

2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Inneres:	homogen, weiße Masse, glatt
Gefüge/Konsistenz/Textur:	streichfähig, glatt
Geruch und Geschmack:	leicht säuerlich, frisch

2.3 Chemische Anforderungen:

Trockenmasse:	ca. 37 %
Fettgehalt absolut:	ca. 26 %
Fett i. Tr.:	ca. 70 %
pH-Wert:	4,5 - 4,9
Salz (NaCl):	ca. 0,8 %

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.4 Bakteriologische Anforderungen:

Anzustrebende Grenzwerte:

Enterobakterien /g:	Zielwert = 0	Warnwert = 10
E.-coli /g:	Zielwert = 0	Warnwert = 10
Koagulase positive Staphylokokken / g:	< 100	
Salmonellen:	neg. 25/g	
Listeria monocytogenes:	neg. 25/g	

Die Produktoberfläche muss sauber und frei von sichtbarem Fremdschimmel sein.
Pathogene Keime müssen abwesend sein.

2.5 Ernährungsphysiologische Hinweise

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	1105 kJ / 268 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	5,4 g
Salz (Na x 2,5)	0,78 g

3. Gesetzliche Anforderungen

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien entsprechen den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und Verordnungen sowie den geltenden EU-Bestimmungen in der jeweils aktuellen Fassung.

3.1 Allergene

Keine weiteren Allergene nach VO (EU) 1169/2011, Anhang II, außer Kuhmilch (einschließlich Laktose)

3.2 Gentechnologie

Das Produkt entspricht den EG-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003). Eine Kennzeichnungspflicht besteht nicht.

4. Lager und Transportbedingungen

Die empfohlenen Lager- und Transporttemperaturen liegen bei +4 bis +8 °C.
Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein.

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

Nürnberg, 04.12.2014

- Qualitätsmanagement -
Bayernland eG, Nürnberg

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig