

## PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 162800

### 1. Artikelbezeichnung

**Bayernland Frischkäse Kräuter**

Frischkäse; 60 Becher à 20g

**Art. Nr. 162800**

### 2. Produktbeschreibung

#### 2.1 Zutaten:

Milch, Speisesalz, Milchsäurekulturen, Lab, Kräuter,  
natürliches Aroma

Labsorte: mikrobiell

#### 2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Inneres: homogene, weiß bis beige Masse, glatt, mit Kräutern

Gefüge/Konsistenz/Textur: streichfähig, glatt

Geruch und Geschmack: frisch, nach Kräuter, leicht säuerlich

#### 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. 1,0 %

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	1106 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)	0,98 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