

PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 114901

1. Artikelbezeichnung

Isola Fresca Gorgonzola erborinato

halbfester Schnittkäse; 2 x 1/4 Stück á ca. 1,5 kg

Art. Nr. 114901

2. Produktbeschreibung

2.1 Zutaten:

Milch, Milchsäuerungskulturen, Schimmelpilzkulturen,
Speisesalz, Lab

Labsorte: tierisch

2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Äußeres: keilförmig aus dem Laib geschnitten, Rinde leicht rötlich mit Einstichen; Milchsimmel oder grüner Schimmel an der Oberfläche sind normal

Aussehen Inneres: weiß bis leicht strohfarben mit blau-grünen Schimmeladern durchsetzt, an den Schimmelstellen kleine Lochbildung

Gefüge/Konsistenz/Textur: elastisch, leicht weich bis streichfähig

Geruch und Geschmack: würzig bis kräftig, ohne Fremdgeruch bzw. -geschmack, Rinde nicht zum Verzehr geeignet

2.3 Chemische Anforderungen:

Trockenmasse:	mind. 44 %
Fettgehalt absolut:	ca. 26 %
Fett i. Tr.:	mind. 48 %
pH-Wert:	6,0 - 6,5
Salz (NaCl):	ca. 1,9 %

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.4 Bakteriologische Anforderungen:

Anzustrebende Grenzwerte:

Enterobakterien /g:	Zielwert = < 1000 Warnwert = 10000
E.-coli /g:	Zielwert = < 100 Warnwert = 1000
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	1285 kJ / 310 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19 g
Salz (Na x 2,5)	1,9 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 Spuren von 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 +7 °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, 06.08.2014

- Qualitätsmanagement -
Bayernland eG, Nürnberg

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