

PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 42400

1. Artikelbezeichnung

Grana Padano 2 kg
Hartkäse; 4 Stücke à ca. 2 kg
Art. Nr. 42400

2. Produktbeschreibung

2.1 Zutaten:

Rohmilch, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff
Lysozym(aus Ei)
Labsorte: tierisch

2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Inneres:	Lochung: kaum sichtbar; Teigfarbe: weiß bis strohgelb
Gefüge/Konsistenz/Textur:	leicht trocken, bröckelig u.U. mit kleinen Kristallen
Geruch und Geschmack:	aromatisch, charakteristisch, manchmal leicht pikant

2.3 Chemische Anforderungen:

Trockenmasse:	ca. 67 %
Fettgehalt absolut:	ca. 28 %
Fett i. Tr.:	mind. 32 %
pH-Wert:	5,2 - 5,4
Wassergehalt:	0,41 - 0,45 %
Salz (NaCl):	1,5 - 1,7 %

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.4 Bakteriologische Anforderungen:

Anzustrebende Grenzwerte:

Enterobakterien /g:	Zielwert = < 100	Warnwert = 100
E.-coli /g:	Zielwert = < 100	Warnwert = 100

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

2.5 Ernährungsphysiologische Hinweise

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	1580 kJ / 380 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	32 g
Salz (Na x 2,5)	1,6 g

3. Gesetzliche Anforderungen

Das Produkt muss den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und EG-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

3.1 Allergene

Keine weiteren Allergene nach VO (EU) 1169/2011, Anhang II, außer Kuhmilch (einschließlich Spuren von Laktose), Konservierungsstoff Lysozym (aus Hühnerei)

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 max. +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, 04.02.2014

- Qualitätsmanagement -
Bayernland eG, Nürnberg

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