

Produktspezifikation Endprodukt

1. Artikelbezeichnung:	Waterkant Friesischer Hirtenkäse, naturmild, 55 % F. i. Tr., 1 kg-Dose, VLOG
2. Artikel-Nr.:	25144
3. Produktbeschreibung:	Hirtenkäse in Salzlake, traditionelle Herstellung, ca. 4 Scheiben
4. Verwendungszweck:	zum direkten Verzehr und zur Verwendung als Zutat, keine diätetischen Eigenschaften
5. Verkehrsbezeichnung:	Käse in Salzlake, 55 % Fett i. Tr.
6. Zutatenliste:	pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Reifekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)
7. Zutatendecklaration:	---

8. Nährwertangaben/100g (Analysenmittelwerte)

Brennwert	1180 kJ/285 kcal	Kohlenhydrate:	1,0 g
Fett: davon	25 g	- Zucker (Milchzucker)	1,0 g
- gesättigte Fettsäuren	18 g	Eiweiß	14 g
- einfach unges. Fettsäuren	6,3 g	Salz	2,5 g
- mehrfach unges. Fettsäuren	0,7 g		

9. Chemische Daten

<i>Kriterium</i>	<i>Analysenmittelwert</i>	<i>Grenzwert</i>	<i>Methode</i>
Fettgehalt %	25		ASU L 03.00-8 (mod.)
Trockenmasse %	44	min. 42,0/max. 46,0	DIN EN ISO 5534
F. i. Tr. %	57	min. 55,0	berechnet
Wff %	73		berechnet
NaCl %	2,5	max. 3,5	berechnet als Salzäquivalent aus DIN EN ISO 11885 Na x 2,5
pH-Wert	4,75	max. 4,95	

10. Sensorische Parameter

Konsistenz:	leicht elastische Struktur, kleine Bruchlöcher
Geruch:	arttypisch frisch
Geschmack:	arttypisch-mild, leicht pikant
Farbe:	weiß bis natur-weiß/creme-weiß

11. Mikrobiologische Daten

<i>Kriterium</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>Medien</i>
Enterobacteriaceae 1 g	50	100	5	2	ISO 21528-2
Hefen 1 g	500	2000	5	2	ASU L 01.00-37
Schimmel 1 g	100	500	5	2	ASU L 01.00-37
koagulase positive Staphylokokken 1 g	50	100	5	2	DIN EN ISO 6888-1
E. coli 1 g	<10	= m	5	0	ISO 16649-2
Listerien 25 g	negativ	= m	5	0	DIN EN ISO 11290-1
Salmonellen 25 g	negativ	= m	5	0	DIN EN ISO 6579

12. Rückstände/Schadstoffe			
u.a. Schwermetalle, Pestizide, PCB, Mycotoxine, Dioxine, pharmazeutische Rückstände, Hormone, Radioaktivität gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht			
13. Allergie- und Unverträglichkeitshinweise			
Das Produkt enthält Milch.			
14. Gentechnik			
Gemäß EGGenTDurchfG ist das Produkt VLOG-zertifiziert und kann mit dem Label „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden.			
15. Lebensmittelrechtliche Aspekte			
Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.			
16. Haltbarkeit/Restlaufzeit bei Anlieferung, Lagerbedingungen			
Restlaufzeit:		90 Tage	
Mindesthaltbarkeit:		270 Tage ab Produktion	
Transport- und Lagertemperatur:		+4°C - +8 °C	
17. Verpackung			
Einheit:		runde Weißblechdose, mehrsprachig bedruckt	
Umkarton:		bedruckter Umkarton	
18. Logistische Daten			
EAN	Einheit	4008960221561	
	Umkarton	4008960221585	
Nettogewicht/E	g	1000	Abtropfgewicht inkl. Lake und Verpackung Bestelleinheit
Bruttogewicht/E	g	1630	
E/Umkarton		6	
Nettogewicht/Umkarton	kg	6,0	Ø, H L x B x H
Bruttogewicht/Umkarton	kg	ca. 10,3	
Maße je Einheit	mm	99, 200	
Maße Umkarton	mm	327 x 212 x 206	
Umkarton/Lage		12	
Lagen/Palette		7	
Umkarton/Palette		84	
Nettogewicht Palette	kg	504	
Bruttogewicht Palette	kg	ca. 865	
Palettenhöhe	mm	1590	
19. Ergänzende Produkt-Informationen			
Dieses Produkt wird hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland.			
20. Hersteller/Anschrift			
Rücker GmbH, Egelsler Straße 111, D-26605 Aurich (DE NI 057 EG)			
Tel.: +49 (4941) 17060, Fax: +49 (4941) 1706100			
E-Mail: info@ruecker.org, Internet: www.molkerei-ruecker.de			

	geprüft	QM-Vermerk
Datum	18.02.2019	18.02.2019
Unterschrift	Velken	Poppen