

## Produktspezifikation

Artikelnummer	5137
Produktbezeichnung	Bayernmaid Brie Scheiben Paprika-Chili 5 x 5 cm, 40 x 10 g; 60% F.i.Tr.
Verkehrsbezeichnung	Deutscher Brie, Doppelrahmstufe
Restlaufzeit	14 Tage
Nettogewicht	400 g
Lieferant	Novo-Food Lebensmittel GmbH, Josef-Wassermannstraße 50, 86316 Friedberg
Herkunftsland	Deutschland
EG-Nummer	DE BY 70677 EG

### **Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

pasteurisierte **KUHMILCH**, Jodsalz, Käseerikulturen, 4 % Paprika- und Chiliflocken, tierisches Lab

### **Besondere Produktmerkmale oder Hinweise zum Produkt**

Unter Schutzatmosphäre verpackt; Scheibenmaße: 5 x 5 cm; Scheibengewicht: 40 x circa 10 g

### **Produktbeschreibung/Sensorik**

<b>Äußeres Aussehen</b>	Rinde bedeckt mit Weißschimmel, essbare Rinde
<b>Inneres Aussehen</b>	weiß bis rahmgelber Teig mit einzelnen Paprika- und Chilistücken, vereinzelte Bruchlochung
<b>Konsistenz</b>	Weich-geschmeidiger Teig
<b>Geruch</b>	aromatisch pikant
<b>Geschmack</b>	aromatisch pikant, Weißschimmelgeschmack, leicht scharfer Paprika-Chili Geschmack

### Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE/ g
E-Coli	
Listeria monocytogenes	neg./25g
Salmonellen	neg./25g
koag. Pos. Staphylococcen	
Hefen	

### Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Mittelwert
Trockenmasse %	
F.i.Tr. %	60
Kochsalz %	
Wff.	> 67
PH-Wert	

**Durchschnittliche Nährwerte (Angaben können auf wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen, Berechnungen oder Laboranalysen basieren)**

Hauptnährstoffe	Referenzmenge an Energie und Nährstoffen für einen durchschnittlichen Erwachsenen	Durchschnittswert Nährstoff je 100g
Energie (kJ/kcal)	8400/2000	1515/365
Fett (g)	70	33
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20	27
Kohlenhydrate (g)	260	26,8
davon Zucker (g)	90	0,3
Eiweiß (g)	50	0,3
Salz (g)	6	1,7

## Allergene

Allergene laut EU-Richtlinie 2011/1169/EG Anhang II	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	k.A.
Krebstiere und Krebserzeugnisse	Nein	k.A.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Milch (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Makadamianuss, und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>	Nein	k.A.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.

### **Erklärung zu genetisch veränderten Lebensmittel (GVO's)**

Das Produkt wird ohne Anwendung von GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F

### **Erklärung zu dem Verpackungsmaterial**

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht der europäischen Gesetzgebung für Verpackungen, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

### Technische Daten

Lagertemperatur	2 – 8 °C
Bruttogewicht Liefereinheit	440 g
Abmessung Schale	280 x 175 x 45 mm
Abmessung Karton	285 x 190 155 mm
Verpackungsmaterial Schale/Oberfolie	APET
Schalen pro E2 Kiste	16
Schalen pro Karton	2
Lagen pro Palette	10
Kartons pro Lage	16
Kartons pro Palette	160
EAN Einzelverpackung	4008683051377
EAN Umverpackung	4008683151374
EAN Palette	4008683251371

Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung geeignet. Es wird nach den HACCP-Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU.



Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeitsdauer verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

**Weitere Informationen und Kontaktdaten finden Sie unter [www.novo-food.biz](http://www.novo-food.biz)**