

Produktspezifikation

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer | 5138 |
| Produktbezeichnung | Bayernmaid Brie Scheiben Pfeffer 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, Käsereikulturen, 16 % Pfefferkörner, tierisches Lab

Besondere Produktmerkmale oder Hinweise zum Produkt

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

Produktbeschreibung/Sensorik

| | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Äußeres Aussehen | Rinde bedeckt mit Weißschimmel, essbare Rinde |
| Inneres Aussehen | weiß bis rahmgelber Teig mit Pfefferkörnern, vereinzelte Bruchlochung |
| Konsistenz | Weich-geschmeidiger Teig mit Pfefferkörnern |
| Geruch | aromatisch pikant |
| Geschmack | mild mit würzigem Pfeffergeschmack |

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 ₂ | 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 | 4008683051384 |
| EAN Umverpackung | 4008683151381 |
| EAN Palette | 4008683251388 |

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