

## Produktspezifikation

Artikelnummer	5101
Produktbezeichnung	Rotter Klosterkäse 20 x 20g, 60 % F. i. Tr.
Verkehrsbezeichnung	Weichkäse mit Weißschimmel
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**, **Milchsäurekultur**, Salz, mikrobielles Lab, p. Candidum

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

Unter Schutzatmosphäre verpackt, Scheibe: 5 x 10 cm

### **Produktbeschreibung/Sensorik**

<b>Äußeres Aussehen</b>	gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt, gleichmäßige, stabile Form, weiß bis elfenbeinfarben
<b>Inneres Aussehen</b>	weißer bis rahmgelber Käseteig, Teig homogen, Bruchlochung
<b>Konsistenz</b>	geschmeidiger Teig, gleichmäßig gereift, schnittfähig
<b>Geruch</b>	mild aromatisch, leicht säuerlich
<b>Geschmack</b>	mild aromatisch, leicht säuerlich

### Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE/ g
Enterobacteriaceae	< 10000
E-Coli	< 100
Listeria monocytogenes	Neg. 25 g
Salmonellen	Neg. 25 g

### Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz
Trockenmasse %		58,0 ± 2,5
F.i.Tr. %		63,5 ± 2,5
Kochsalz %		1,7 ± 0,25
PH-Wert		5,20 ± 0,25

**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	1641/397
Fett (g)	70	37
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20	26,5
Kohlenhydrate (g)	260	< 1
davon Zucker (g)	90	< 1
Eiweiß (g)	50	16
Salz (g)	6	1,7

### Allergene

Allergene laut VO (EG) 1169/2011 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 den europäischen Gesetzgebung für Verpackungen, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

### **Technische Daten**

Lagertemperatur	< 8 ° C
Bruttogewicht je Einzelverpackung	436 g
Abmessung Einzelverpackung	275 x 180 x 40 mm
Abmessung Umverpackung	280 x 185 x 140 mm
Verpackungsmaterial Einzelverpackung	PP-Schale mit Oberfolie; Trenneinleger
Schalen pro Kartons	2 Schalen
Kartons pro Palette	160
Kartons pro Lage	16
Lagen pro Palette	10
EAN Einzelverpackung	4008683051018
EAN Umverpackung	4008683151015
EAN Palette	4008683251012

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 Kontakt finden Sie unter [www.novo-food.biz](http://www.novo-food.biz)**