


Stand 08/17 Revision 01 Seite 1 von 3 page 1 of 3	Formblatt 4.2-1 Muster - Spezifikation / example - specification Holtseer Cheddar mit Meersalz	
--	---	---

1. Allgemeine Produktinformation / *General product information*

Artikelbezeichnung / <i>product name</i>	Holtseer Cheddar mit Meersalz 48 % F.i.Tr. rot, Riegel / <i>red, loaf</i>
Verkehrsbezeichnung / <i>trade name</i>	Hartkäse / <i>hard cheese</i>
Artikelnummer / <i>article number</i>	
Produktbeschreibung / <i>product description</i>	Naturreif, Oberfläche mit Meersalz behandelt, aus dem Block geschnitten, Produktion nach Auftrag / <i>naturally matured, surface treated with sea-salt, cut from block, make-to-order-production</i>
Hersteller / <i>manufacturer</i>	Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG
EG-Nummer / <i>EG-number</i>	DE SH-020 EG
Zolltarifnummer / <i>customs tariff number</i>	04069021
Verwendungszweck / <i>intended use</i>	Lebensmittel / <i>food</i>

2. Mindesthaltbarkeit, Lagerbedingungen / *Best before, storage conditions*


Mindesthaltbarkeit / <i>best before</i>	180 Tage ab Verpackung / <i>180 days from packaging on</i>
Restlaufzeit bei Anlieferung / <i>remaining term</i>	-
Reifungszeit / <i>maturing period</i>	min. 3 Monate / <i>at least 3 months</i>
Lagerbedingungen / <i>storage conditions</i>	< 10 °C

3. Sensorik / *sensory criteria*

Aussehen – Äußeres / <i>outer appearance</i>	Schnittflächen sichtbar / <i>cut surface visible</i>
Aussehen – Inneres / <i>inner appearance</i>	Rötlich / <i>reddish</i>
Konsistenz / <i>texture</i>	Schnittfest, nicht krümelig / <i>firm, not crumbly</i>
Geruch / <i>odor</i>	Schwach säuerlich, mild-aromatisch / <i>slightly acidic, mild-aromatic</i>
Geschmack / <i>taste</i>	Schwach säuerlich, mild-aromatisch / <i>slightly acidic, mild-aromatic</i>

4. Produktmaße und Verpackung (je nach Kundenwunsch) / *product dimensions and packaging*

Produktmaße (LxBxH) in mm / <i>product dimension in mm</i>	290 x 100 x 100
Nettogewicht in g / <i>net weight in g</i>	ca. 3.000
Bruttogewicht in g / <i>gross weight in g</i>	ca. 3.012
Kartonmaße (LxBxH) in mm / <i>carton dimension in mm</i>	355 x 330 x 120
Kartonnummer / <i>carton number</i>	900207
Kartongewicht in g / <i>carton weight in g</i>	ca. 404
Kartoninhalt / <i>content of carton</i>	3
Palettenmaße (LxBxH) in mm / <i>pallet dimension in mm</i>	1.200 x 800 x 1.350
Liefereinheit pro Palette / <i>pieces per pallet</i>	60
Lagen pro Palette / <i>layers per pallet</i>	10
Liefereinheit pro Lage / <i>pieces per layer</i>	6
Bruttogewicht gesamt in kg / <i>total gross weight in kg</i>	ca. 590

Stand 08/17 Revision 01 Seite 2 von 3 page 2 of 3	Formblatt 4.2-1 Muster - Spezifikation / example - specification Holtseer Cheddar mit Meersalz	
--	---	---

5. Produktzusammensetzung / *Ingredients*

Zutat / <i>ingredient</i>	Anteil % / <i>percentage</i>	Ursprungsland / <i>country of origin</i>	Herkunft* / <i>origin*</i>
Pasteurisierte Kuhmilch / <i>pasteurised cow milk</i>	ca. 97,6	Deutschland / <i>Germany</i>	1
Salz / <i>salt</i>	ca. 1,50	Niederlande / <i>Netherlands</i>	
Milchsäurebakterien / <i>lactic acid bacteria</i>	ca. 0,8 - 1,2	EU	3
Calciumchlorid	ca. 0,02	Deutschland / <i>Germany</i>	4
Annatto	ca. 0,013	EU	2
Lab / <i>rennet</i>	ca. 0,005	EU	3

*1: tierisch / *animal*, 2: pflanzlich / *vegetable*, 3: mikrobiologisch / *microbiological* 4: synthetisch / *synthetical*

- Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Farbstoff: Annatto

6. Nährwertangaben pro 100 g / *Nutritional value per 100 g*

Energie / <i>energy</i>	ca. 396 kcal / 1.643 kJ
Fett / <i>total fat</i>	ca. 32 g
-davon gesättigte Fettsäuren / <i>saturated fat</i>	ca. 21 g
Kohlenhydrate / <i>total carbohydrate</i>	< 0,1 g
-davon Zucker / <i>sugar</i>	< 0,1 g
Eiweiß / <i>protein</i>	ca. 27 g
Salz / <i>salt</i>	ca. 1,5 g

7. Chemisch-physikalische Prüfkriterien / *physical-chemical criteria*

Kriterien / <i>criteria</i>	Min./Max. %	Methode / <i>method</i>
Trockenmasse / <i>dry matter</i>	60 - 64	Infrarotmessung / <i>infrared measurement</i>
Fettgehalt / <i>fat content</i>	31 - 32,5	Van Gulik
Fettgehalt in Trockenmasse / <i>fat content in dry matter</i>	> 48	Berechnet / <i>calculated</i>
Wf / <i>water content in nonfat cheese matter</i>	< 56	Berechnet / <i>calculated</i>
Kochsalz NaCl / <i>sodium chloride NaCl</i>	1,5 % ± 0,3	Erbacher

8. Mikrobiologische Prüfkriterien / *microbiological criteria*

Kriterien / <i>criteria</i>	Max. KbE/g / <i>cfu/g</i>	Methode / <i>method</i>
E.coli	100	TBX-Agar, Koloniezählverf. / <i>TBX agar, colony count</i>
St. aureus	100	LFGB § 64 00.00-55
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g	LFGB § 64 00.00-32
Salmonellen / <i>salmonella</i>	neg. / 25 g	LFGB § 64 00.00-20
Hefen und Schimmel / <i>yeasts and moulds</i>	500	YGC-Agar, Koloniezählverf. / <i>YGC agar, colony count</i>
Enterobacteriaceae	10.000	VRBD-Agar, Koloniezählverf. / <i>VRBD agar, colony count</i>
Anaerobe Sporenbildner / <i>clostridium</i>	100	RCM-Agar, MPN-Methode / <i>RCM agar, MPN method</i>

9. Allergene / Allergens

Allergene gemäß LMIV / Allergens according to LMIV	Ja / yes	Nein / no
Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten		X
Krebstiere / crustaceans		X
Eier / eggs		X
Fisch / fish		X
Erdnüsse / peanuts		X
Sojabohnen / soya		X
Milch / milk	X	
Schalenfrüchte / nuts		X
Sellerie / cellery		X
Senf / mustard		X
Sesamsamen / sesame seeds		X
Schwefeldioxid / sulphur dioxide		X
Lupinen / lupin		X
Weichtiere / molluscs		X

10. Lebensmittelrechtliche Aspekte / Legal food aspects

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen. / *This product complies with the requirements of the German and European food regulations.*

Schwermetalle, Pestizide, PCB's, Mykotoxine, Dioxine und Hemmstoffe gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006. / *Heavy metals, pesticides, PCB's, mycotoxines, dioxine and inhibitor according to VO (EG) No. 1881/2006.*

11. Gentechnik / Genetic engineering

Dieses Produkt ist weder mit gentechnischen Verfahren hergestellt, noch enthält es gentechnisch veränderte Mikroorganismen oder andere kennzeichnungspflichtige Zutaten gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003. / *This product is not produced with genetical methods, neither contains genetically modified microorganisms or other label requiring ingredients according to VO (EG) No. 1829/2003 and VO (EG) No. 1830/2003.*

12. Sonstiges / other

	Ja / yes	Nein / no
Halal		X
Kosher		X
Bio-VO		X

Qualitätssicherung / <i>quality management:</i>	Leiter Verpackung / <i>head of packaging department:</i>	Leiter Käserei / <i>head of cheese-making department:</i>
Erstellt / <i>created:</i>	Geprüft / <i>checked:</i>	Geprüft / <i>checked:</i>