


Stand 10/17 Revision 02 Seite 1 von 3 page 1 of 3	Formblatt 4.2-1 Spezifikation / specification Holtseer Orkan	
--	--	---

1. Allgemeine Produktinformation / *General product information*

Artikelbezeichnung / <i>product name</i>	Holtseer Orkan 45 % Fett i.Tr., Stück / <i>FDM, piece</i>
Verkehrsbezeichnung / <i>trade name</i>	Schnittkäse / <i>semi-hard cheese</i>
Artikelnummer / <i>article number</i>	4085
Produktbeschreibung / <i>product description</i>	Naturreift, Vollfettstufe / <i>naturally matured</i>
Hersteller / <i>manufacturer</i>	Landkäserei Holtsee GmbH
EG-Nummer / <i>EG-number</i>	DE SH-020 EG
Zolltarifnummer / <i>customs tariff number</i>	04069025
EAN-Code	Produkt / <i>product</i> : Karton / <i>carton</i> :
Verwendungszweck / <i>intended use</i>	Lebensmittel / <i>food</i>

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

Mindesthaltbarkeit / <i>best before</i>	65 Tage ab Verpackung / <i>days from packaging on</i>
Restlaufzeit bei Anlieferung / <i>remaining term</i>	57 Tage / <i>days</i>
Reifungszeit / <i>maturing period</i>	8 Monate / <i>months</i>
Lagerbedingungen / <i>storage conditions</i>	≤ 10 °C

3. Sensorik / *sensory criteria*

Aussehen – Äußeres / <i>outer appearance</i>	Gleichmäßige Schmiere, leichter Milchsimmel möglich, je nach Alter etwas schmierig / <i>even smear, slight lactic mould possible, according to age a little smeary</i>
Aussehen – Inneres / <i>inner appearance</i>	Elfenbeinfarbig bis gelb, Schlitz- und gerstenkornförmige Löcher, auch runde Löcher / <i>Ivory to yellow coloured, holes like slit or barleycorn, some round holes</i>
Konsistenz / <i>texture</i>	Teig geschmeidig, homogen / <i>smooth dough, homogeneous</i>
Geruch / <i>odor</i>	kräftig pikant, auch leicht säuerlich / <i>strong piquant, slightly acidic</i>
Geschmack / <i>taste</i>	kräftig pikant, auch leicht säuerlich / <i>strong piquant, slightly acidic</i>

4. Produktmaße und Verpackung / *product dimensions and packaging*

Produktmaße (LxBxH) in mm / <i>product dimension in mm</i>	100 x 100 x 25
Nettogewicht in g / <i>net weight in g</i>	250 g egalisiert / <i>equalized</i>
Bruttogewicht in g / <i>gross weight in g</i>	ca. 254
Kartonmaße (LxBxH) in mm / <i>carton dimension in mm</i>	299 x 123 x 133 Deckel 306 x 129 x 135 Unterkarton
Kartonnummer / <i>carton number</i>	900290 Deckel 900291 Unterkarton
Kartongewicht in g / <i>carton weight in g</i>	117
Kartoinhalt / <i>content of carton</i>	10
Palettenmaße (LxBxH) in mm / <i>pallet dimension in mm</i>	1.200 x 800 x 1.095
Liefereinheit pro Palette / <i>pieces per pallet</i>	140
Lagen pro Palette / <i>layers per pallet</i>	7
Liefereinheit pro Lage / <i>pieces per layer</i>	20
Bruttogewicht gesamt in kg / <i>total gross weight in kg</i>	ca. 395

Spezifikation / specification

Holtseer Orkan



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. 97,2	Deutschland / <i>Germany</i>	1
Salz / <i>salt</i>	ca. 1,5	Niederlande / <i>Netherlands</i>	
Käseerikulturen / <i>cheese-making-cultures</i>	ca. 1,0 - 1,3	EU	3
Calciumchlorid	ca. 0,015	Deutschland / <i>Germany</i>	4
Lab / <i>rennet</i>	ca. 0,005	EU	3
Rotschmierekultur zur Oberflächenbehandlung / <i>red smear bacteria for surface treatment</i>	-	EU	3

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

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

Energie / <i>energy</i>	ca. 347 kcal/1.441 kJ
Fett / <i>total fat</i>	ca. 27 g
-davon gesättigte Fettsäuren / <i>saturated fat</i>	ca. 18 g
Kohlenhydrate / <i>total carbohydrate</i>	< 0,1 g
-davon Zucker / <i>sugar</i>	< 0,1 g
Eiweiß / <i>protein</i>	ca. 26 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>	> 55	Infrarotmessung / <i>infrared measurement</i>
Fettgehalt / <i>fat content</i>	25 - 28	Van Gulik
Fettgehalt in Trockenmasse / <i>fat content in dry matter</i>	45 - 49,9	Berechnet / <i>calculated</i>
Wff / <i>water content in nonfat cheese matter</i>	54 - 63	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>

Spezifikation / specification

Holtseer Orkan



9. Allergene / Allergens

Allergen 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 / quality management: <i>N. Herwig</i>	Leiter Verpackung / head of packaging department: <i>[Signature]</i>	Leiter Käserei / head of cheese making department: <i>[Signature]</i>
Erstellt / created: <i>20.08.2020</i>	Geprüft / checked: <i>20.8.20</i>	Geprüft / checked: <i>20.8.20</i>