

**Muster-Spezifikation /
example-specification**



Holtseer Bütt

1. **Allgemeine Produktinformation / General product information**

Artikelbezeichnung / <i>product name</i>	Holtseer Bütt 60 % F.i.Tr. / <i>FDM</i>
Verkehrsbezeichnung / <i>trade name</i>	Schnittkäse / <i>semi-hard cheese</i>
Artikelnummer / <i>article number</i>	
Produktbeschreibung / <i>product description</i>	Doppelrahmstufe, gewachst, naturgereift / <i>waxed, naturally matured</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>	04069089
Verwendungszweck / <i>intended use</i>	Lebensmittel / <i>food</i>

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

Mindesthaltbarkeit / <i>best before</i>	115 Tage ab Verpackung / <i>115 days from packaging on</i>
Restlaufzeit bei Anlieferung / <i>remaining term</i>	-
Reifungszeit / <i>maturing period</i>	mind. 4 Wochen / <i>at least 4 weeks</i>
Lagerbedingungen / <i>storage conditions</i>	< 10 °C

3. **Sensorik / sensory criteria**

Aussehen – Äußeres / <i>outer appearance</i>	kleine runde Laibform, doppelt gewachst / <i>small round loaf, double waxed</i>
Aussehen – Inneres / <i>inner appearance</i>	unregelmäßige Bruchkornlochung / <i>uneven broken-grain-holes</i>
Konsistenz / <i>texture</i>	je nach Alter fester, aber geschmeidiger Teig / <i>according to age firm, but smooth dough</i>
Geruch / <i>odor</i>	sahnig - aromatisch / <i>creamy - aromatic</i>
Geschmack / <i>taste</i>	sahnig - aromatisch / <i>creamy - aromatic</i>

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

Produktmaße (LxBxH) in mm / <i>product dimension in mm</i>	Ø 150 x 80
Nettogewicht in g / <i>net weight in g</i>	ca. 1.000
Bruttogewicht in g / <i>gross weight in g</i>	ca. 1.007
Kartonmaße (LxBxH) in mm / <i>carton dimension in mm</i>	
Kartonnummer / <i>carton number</i>	
Kartongewicht in g / <i>carton weight in g</i>	
Kartoninhalt / <i>content of carton</i>	
Palettenmaße (LxBxH) in mm / <i>pallet dimension in mm</i>	
Liefereinheit pro Palette / <i>pieces per pallet</i>	
Lagen pro Palette / <i>layers per pallet</i>	
Liefereinheit pro Lage / <i>pieces per layer</i>	
Bruttogewicht gesamt in kg / <i>total gross weight in kg</i>	

**Muster-Spezifikation /
example-specification**



Holtseer Bütt

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. 97,3	Deutschland / <i>Germany</i>	1
Salz / <i>salt</i>	ca. 1,5	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
Lab / <i>rennet</i>	ca. 0,005	EU	3

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

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

Energie / <i>energy</i>	ca. 418 kcal/1.729 kJ
Fett / <i>total fat</i>	ca. 38 g
-davon gesättigte Fettsäuren / <i>saturated fat</i>	ca. 25 g
Kohlenhydrate / <i>total carbohydrate</i>	< 0,1 g
-davon Zucker / <i>sugar</i>	< 0,1 g
Eiweiß / <i>protein</i>	ca. 19 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>	-	Infrarotmessung / <i>infrared measurement</i>
Fettgehalt / <i>fat content</i>	-	Van Gulik
Fettgehalt in Trockenmasse / <i>fat content in dry matter</i>	> 60	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>

**Muster-Spezifikation /
example-specification**



Holtseer Bütt

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

Stand 08/17
Revision 01

Seite 4 von 4
page 4 of 4

Formblatt 4.2-1

**Muster-Spezifikation /
example-specification**

Holtseer Bütt

