

**Muster-Spezifikation /
example-specification**

Holtseer Geest



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

Artikelbezeichnung / <i>product name</i>	Holtseer Geest 45 % 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>	naturgereift, Vollfettstufe, Scheiben schneiden bis Reifezeit < 3 Monate möglich / <i>naturally matured, cutting slices only possible when maturing time < 3 months</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>	04069076
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>	mind. 5 Wochen / <i>at least 5 weeks</i>
Lagerbedingungen / <i>storage conditions</i>	≤ 10 °C

3. **Sensorik / sensory criteria**

Aussehen – Äußeres / <i>outer appearance</i>	Rinde mit oder ohne Schmiere, glatt, nicht gerissen / <i>rind with or without smear, smooth, not cracked</i>
Aussehen – Inneres / <i>inner appearance</i>	elfenbeinfarbig bis hellgelb, erbsengroße Lochung, Randlochung möglich / <i>ivory-like to light yellow, pea-sized holes, border-holes possible</i>
Konsistenz / <i>texture</i>	Schnittfest, aber geschmeidig / <i>firm, but smooth</i>
Geruch / <i>odor</i>	je nach Alter fein-aromatisch bis kräftig / <i>according to age fine-aromatic to strong</i>
Geschmack / <i>taste</i>	je nach Alter fein-aromatisch bis kräftig / <i>according to age fine-aromatic to strong</i>

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

Produktmaße (LxBxH) in mm / <i>product dimension in mm</i>	480 x 300 x 100
Nettogewicht in g / <i>net weight in g</i>	ca. 14.500
Bruttogewicht in g / <i>gross weight in g</i>	ca. 14.545
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 Geest



5. **Produktzusammensetzung / Ingredients**

Zutat / ingredient	Anteil % / percentage	Ursprungsland / country of origin	Herkunft* / origin*
Pasteurisierte Kuhmilch / pasteurised cow milk	ca. 97	Deutschland / Germany	1
Salz / salt	ca. 1,50	Niederlande / Netherlands	
Milchsäurebakterien / lactic acid bacteria	ca. 0,8 - 1,2	EU	3
Calciumchlorid	ca. 0,02	Deutschland / Germany	4
Lab / rennet	ca. 0,005	EU	3
Rotschmierekultur zur Oberflächenbehandlung / red smear bacteria for surface treatment	-	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 / energy	347 kcal / 1.441 kJ
Fett / total fat	ca. 27 g
-davon gesättigte Fettsäuren / saturated fat	ca. 18 g
Kohlenhydrate / total carbohydrate	< 0,1 g
-davon Zucker / sugar	< 0,1 g
Eiweiß / protein	ca. 26 g
Salz / salt	ca. 1,5 g

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

Kriterien / criteria	Min./Max. %	Methode / method
Trockenmasse / dry matter	> 55	Infrarotmessung / infrared measurement
Fettgehalt / fat content	25 - 28	Van Gulik
Fettgehalt in Trockenmasse / fat content in dry matter	45 - 49,9	Berechnet / calculated
Wf / water content in nonfat cheese matter	54 - 63	Berechnet / calculated
Kochsalz NaCl / sodium chloride NaCl	1,5 ± 0,3	Erbacher

8. **Mikrobiologische Prüfkriterien / microbiological criteria**

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

**Muster-Spezifikation /
example-specification**



Holtseer Geest

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 Geest

