

Frischpack GmbH
Mailling 11

83104 MAILING B. SCHÖNAU
GERMANY

Produktspezifikation

1652



4. Änderung gültig ab: 05.10.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

1. Produktbeschreibung/ product description

Artikelnummer/ item number	1652
Produktbezeichnung product description	Brennesselkäse 50%, 6 x 1kg Scheiben Nettle Cheese 50% slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Halbfester Schnittkäse mit Brennesseln und Kräutern 50% Fett i.Tr. Semi hard cheese with nettle and herbs 50% fat i. d. m.,
Käsegruppe cheese type	Halbfester Schnittkäse/semi hard cheese
Produktformat product dimensions	Runde Scheiben Ø ca. 10 cm Slices approx.

2. Herstellerinformation/ producer information

Zulassungsnummer/ health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer/ organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24- Stunden/ 24h hotline	+49 (0) 8065/ 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung/ declaration producer

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen EU lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entspricht.
- die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keine GVO enthält.
- Alle vorherigen Spezifikationen verlieren ihre Gültigkeit.

Frischpack declares herewith that

- the goods delivered comply with valid regulations of food law (laws, regulations and directives).
- product declaration complies with legal standards.
- According to EU-legislation No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product does not contain GMO-substances.
- Validity of all former specifications expires.

4. Zertifiziert nach/ Certification

International Food Standard (IFS) seit März 2004/ since March 2004

British Retail Consortium (BRC) seit Februar 2007/ since February 2007

Bio Zertifikat seit August 2001/ since August 2001

5. Rückverfolgbarkeit/ traceability

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch Produktionscode und/oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability is ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

Frischpack GmbH
Mailling 11
83104 MAILLING B. SCHÖNAU
GERMANY

Produktspezifikation

1652



4. Änderung gültig ab: 05.10.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

6. Verpackung/ packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt/ content	1000 g
Art der Verpackung/ type of packaging	Schale mit Oberfolie/ tray with top film
Schutzatmosphäre/ protective atmosphere	Kohlendioxid/ carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff/ nitrogen (N ₂)
Material/ material	Schale Tiefziehfolie/ tray: deep-drawing film (A-PET/PE) Oberfolie Verbundfolie/ composit top film (OPA/PE)

Umverpackung/ secondary packaging

Inhalt/ content	6 x 1000g je Karton/ box
Material/ material	Karton/ cardboard

Transporteinheit/ transport unit

Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde/ trading unit	9 je Lage/ per layer
Lagen/ layer	7 je Palette/ pallet

7. Handhabung/ handling

Transport und Lagerbedingungen/ Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj)/ best before (dd.mm.yy)	90 Tage/ days
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage/ days

8. Inhaltsstoffe/ ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab, Kräuter (incl. Brennessel), Farbstoff Beta Carotin.

Pasteurized Cow's milk, salt, starter, microbial rennet, herbs (incl. nettle) colouring beta carotene.

Zusammensetzung/ composition

Siehe Zutatenliste nach LMIV

See ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011



4. Änderung gültig ab: 05.10.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

9. Chemische-Physikalische Anforderungen/ chemical-physical requirements

Parameter	Min	max	Bestimmungsmethode/ method
Wasser/ water		50%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse/ dry matter	50%		VDLUFA C 35.3
Fett/ fat	28%		VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	49%	56%	berechnet/ calculated
wff/ moisture on fat free cheese	54%	63%	berechnet/ calculated
Salz/ salt	1,7%		VDLUFA C 10.6.2
pH-Wert/ pH-value	5,1	5,4	VDLUFA C 8.2

10. Mikrobiologische Anforderungen/ microbiological requirements

Parameter	Richtwert/ guidance level	Grenzwert/ limit	Bestimmungsmethode/ method
Hefen/ yeast	< 1 x 10 ⁵ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel/ mould	< 1 x 10 ³ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE/g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10 ³ KbE/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25g	ISO 11290-1
Salmonellen/ salmonellae		n.n. in 25g	ISO 6579

11. Sensorik/ sensory

Aussehen/ appearance	nahezu geschlossener Teig mit Kräuterstücken. Nearly no wholes with herb particles.
Farbe/ colour	gelblich/ yellowish slightly brown surfache
Konsistenz/ texture	halbfester bis schnittfester, geschmeidiger Teig/ semi soft, elastic body
Geruch/ aroma	mild, säuerlich, nach Kräutern/ mild, tartish, herbs
Geschmack/ flavour	mild, säuerlich, nach Kräutern/ mild, tartish, herbs

12. Allergene/ allergens

Milch und Milcherzeugnisse Käse (Milcheiweiß, Lactose in Spuren)
Milk and products thereof: cheese (proteine, lactose in traces)

Frischpack GmbH
Mailling 11

83104 MAILING B. SCHÖNAU
GERMANY

Produktspezifikation

1652



4. Änderung gültig ab: 05.10.2014 von: Holger Weißner

Freigegeben durch: QM

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte)/ nutritional values

Energie/ energy	1437/ 347	kJ/kcal
Fett ¹ / fat ¹	28,5	g
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates	19,1	g
Kohlenhydrate/ carbohydrates	1,0	g
davon Zucker/ of which sugar	1,0	g
davon Lactose ² / of which lactose ²	1,0	g
Eiweiß/ protein	21,5	g
Salz/ salt	1,6	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum/ fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

² Lactosefrei bei einem Lactosegehalt von <0,1g/ lactose free if lactose content <0,1g