

4127200020

Produktspezifikation**Cambozola Grand Noir Laib 2,5kg****60% Fett i. Tr.****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Deutscher Weichkäse

Rahmstufe

INHALTSSTOFFE**in absteigender Reihenfolge**

Pasteurisierte Milch
 Speisesalz
 Mikrobielles Lab
 Milchsäuerungskulturen
 Reifungskulturen

Zutatenverzeichnis auf der Produktdeklaration ist gemäß VO 1169/2011 nicht erforderlich

ANALYSEN

Methode in Anlehnung an
 § 64 LFGB

Richtwerte / Toleranz**Chemisch und physikalisch**

Fett absolut	§ 64 LFGB L 03.00 - 8	34%	± 2,0%
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00 - 9	55%	± 2,0%
Wff-Gehalt	§ 64 LFGB L 03.00 - 25	>67 %	
Eiweißgehalt	§ 64 LFGB L 01.00 - 10	15%	± 1,0%
Salzgehalt	ISO 11885	2,4%	± 0,3%

Mikrobiologie

Escherichia Coli	§ 64 LFGB L 00.00.132/2	< 100 /g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB L 00.00 - 32 /ISO 11290-1	neg. / 25g
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00 - 20	neg. / 25g
Koag. pos. Staphylokokken	§ 64 LFGB L 00.00 - 56	< 100 /g

Nährwertangaben pro 100 g (gerundete Durchschnittswerte)

Energie	1513 kJ / 366 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,4 g

Zusätzliche Angaben

Broteinheiten (BE)	0 BE
Cholesterin	110 mg
Laktose	< 0,1 g → laktosefrei

Stand Produktspezifikation: 17.03.2017 - Version 4

Freigabe: PQWS / Julia Mayer

Dateiname: 4127200020_Cambozola Grand Noir Laib 2,5kg_60%FettiTr_17032017_4.pdf

FB QS CU 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\Stand Formblatt: 001/04.2018

Seite 1 von 2

4127200020

Produktspezifikation**Cambozola Grand Noir Laib 2,5kg****60% Fett i. Tr.****SENSORIK**

Aussehen Äußeres:	umhüllt mit schwarzen Wachs erkennbare Durchlöcherung für das Pilzwachstum, mit zunehmendem Alter kann sich zwischen Käseoberfläche und Wachsschicht Feuchtigkeit bilden.
Aussehen Inneres:	weißer bis gelblicher Farbton, Teig von dunkelgrünen oder blauen Schimmeladern durchzogen
Konsistenz:	geschmeidig, cremig
Geruch:	mild-würzig bis würzig
Geschmack:	mild-würzig bis würzig

ALLERGENE

Gemäß VO (EU) 1169/2011 Anhang II.
Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potential.
Siehe hierzu auch gesonderte Information.

GENTECHNIK

Entsprechend EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder gentechnisch verändert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.

RÜCKSTÄNDE und KONTAMINANTEN

Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch ein umfangreiches Monitoring sichergestellt.

GESETZLICHE ANFORDERUNGEN

Unsere Produkte entsprechen der jeweils gültigen Deutschen und EU Gesetzgebung.

TRANSPORT und LAGERBEDINGUNGEN**2°C bis 8°C****IDENTITÄTSKENNZEICHEN**

DE BY 250 EG

ZERTIFIZIERT nach

IFS

EDV erstelltes Dokument ohne Unterschrift gültig!

Stand Produktspezifikation: 17.03.2017 - Version 4

Ausstelldatum: 22. Okt. 2018

Freigabe: PQWS / Julia Mayer

Seite 2 von 2

Dateiname: 4127200020_Cambozola Grand Noir Laib 2,5kg_60%FettiTr_17032017_4.pdf

FB QS CU 001 Produktspezifikation / G:\Unterneh\Ugruppe\Qualitätsmanagementsystem\HUG Dokumente\QS\FB\Stand Formblatt: 001/04.2018