

Produktpass - Produktinformationen

Product specification

Hersteller / Producer 402371 / 1714

change: 23.01.2019

Art. Nr.: 0254	Marke: ÖMÜR	Warennummer: 04069093
Art.No.: 0254	Brand: ÖMÜR	Commodity code: 04069093

Anschrift des Herstellers/Importeurs:	garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart / Germany
Address of manufacturer / importer:	garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart / Germany
	Made in the Netherlands

Name:	ÖMÜR - CİFTLİK PEYNİRİ - Käse in Salzlake 55% Fett i.Tr. 6 x 800g Dose ÖMÜR - Ciftlik Peyniri - cheese in brine 55% fat idm 6 x 800g tin
Produktbeschreibung: Product description:	Hirtenkäse aus Kuhmilch in Salzlake in Salzlake CH: Rahmkäse weich White cheese made from cow's milk in brine CH: Cream cheese soft
Deklaration: Verkehrsbezeichnung Declaration:	Käse in Salzlake 55% Fett i.Tr. Cheese in brine 55% fat idm
Zutatenliste (gemäß LMIV): Ingredients:	Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen Pasteurized cow's milk, salt, microbial rennet, lactic acid cultures
Restlaufzeit: Remaining shelf life:	90 Tage 90 days
Sprachen: Languages:	TR + DE + CH + GB + FR/BE + RU + BG + AE + NL/BE + SE + CZ TR + DE + CH + GB + FR/BE + RU + BG + AE + NL/BE + SE + CZ
Temperaturangabe: Temperature:	Ungeöffnet bei +2°C - +8°C mindestens haltbar bis: siehe Boden Unopened at +2°C - +8°C best before: see bottom
Für gleichbleibende Frische und Qualität, den Käse in Lake aufbewahren und innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen verzehren To maintain product freshness and quality, store the cheese in brine and consume within a few days after opening	
Verwendungszweck: Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung For general direct human consumption with and without preparation

EAN - Nr. 4002566002548

Verbrauchereinheit Consumer Unit

Beschreibung: Description:	Dose farbig bedruckt, mit Ring-Pull Deckel , wiederverschließbarer Stülpdeckel blau Tin color printed, with ring-pull lid , reclosable slip lid blue		
Materialausführung: Material execution:	Weißblechdose - innen schutzlackiert Tinplate can - with protective coating inside		
Füllmenge: Net weight:	1.500ge 1.500ge		
Abtropfgewicht: Drained weight:	800g 800g	Käse: Cheese:	dm 84mm h 40mm dm 84mm h 40mm
Taragewicht: Tare weight:	Dose/ 123g + Stülpdeckel/ 7g = 130g Tin / 123g + slip lid / 7g = 130g		
Bruttogewicht: Gross weight:	Dose kompl. 130g + 1.500g = 1.630g tin compl. 130g + 1500g = 1.630g		
Facing-Maße: Dimensions:	H 200mm - B/T99mm H 200mm - W/T99mm		

EAN 128 - (01)04002566012547(15)MHD(10)Charge

EAN - Nr. 4002566012547

Verkaufs- /Liefereinheit Sales Unit

Beschreibung: Description:	Wellpappkarton weiß - farbig bedruckt mit ausgestanzten Sichtfeldern Corrugated cardboard white - color print with punched fields of view
Inhalt / Nettogewicht Netweight:	6 x 800g = 4.800g 6 x 800g = 4.800g
Taragewicht Verpackung: Tare weight:	Ktn. 161g + Dosen kompl.(6x130g) 780g = 941g ctn. 161g + tins compl.(6x130g) 780g = 941g
Bruttogewicht: Gross weight:	6x 1.630g = 9.780g + 161g Ktn. = 9.941g 6x 1.630g = 9.780g + 161g Ktn. = 9.941g
Maße: Dimensions carton:	B 215 x H 210 x T 315mm W 215 x H 210 x T 315mm

Palettierung:

Art. Nr. 254

Palletization:

Art. No. 254

Beschreibung: Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g) Euro pallet with stretch foil fuse (190g)	
Liefereinheit pro Palette: Sales unit per pallet:	72 Karton 72 carton	
Liefereinheiten pro Lage: Sales unit per layer:	12 Karton 12 carton	
Lagen pro Palette: Layer per pallet:	6 Lagen 6 layers	
Nettogewicht pro Palette: Net weight per pallet:	72 Ktn. x 4.800g = 345,60kg 72 ctn. x 4.800g = 345,60kg	
Bruttogewicht p.Palette (inkl.Pal.): Gross weight per pallet (incl.pallet)	72 Ktn. x 9.941g = 715,75kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht) = 737,09kg 72 ctn. x 9.941g = 715,75kg + 21,34kg (Pal.-Tara weight) = 737,09 kg	
Palettenmaße: (inkl.Pal.) Pallet dimension: (incl.pallet)	L 1200 x B 800 x H 1410mm L 1200 x B 800 x H 1410mm	
Anz. der Paletten stapelbar: Number of pallets stackable:	2 2	Paletten - Transportetikett: EAN - 128 Pallets - Transport label: EAN - 128

Chemische Anforderung Chemical requirements	Nährwert je 100g Nutritional value per 100g		%RI*	Allergene allergens
Trockenmasse: 37 - 44% Dry matter:	Brennwert: Calorific value:	1027 KJ		Kuhmilcheiweiß Cow's milk protein
Fettgehalt absolut: 21 - 25% Fat content absolute:		248 kcal	12,4 %	Lactose Lactose
Fett i.Tr.: 55 - 59,9% Fat i.d.m.:	Fett: Fat:	21,5 g	30,7 %	
Wff: 74 - 80% Moisture content:	davon ges.Fettsäuren: hereof: saturated fatty acids	15,2 g	76 %	Rückstände/ Schadstoffe Residues/ Pollutants
Salzgehalt: 2,0 - 3,0% Salt content:	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	0,6 g	<1 %	gem. deutsch. Lebensmittelrecht acc. German food law
PH-Werte: < 5,0 PH - value:	davon Zucker: hereof sugar	0,6 g	<1 %	
	Eiweiß: Protein:	13 g	26 %	
	Salz: Salt:	2,4 g	40 %	
Die Packung enthält ca. 8 Portionen * RI = Reference Intake= Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The pack contains about 8 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal.)				
GVO-Status: keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 GMO-status: no required ingredients according to regulation (EU) No. 1829/2003 and 1830/2003				
frei von Gluten glutenfree				

Mikrobiologische Anforderungen Microbiological requirements	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
Escherichia Coli Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	< 100	> 1 000
Hefen Yeast	KbE / g cfu / g	< 10 000	> 100 000
Schimmel Mold	KbE / g cfu / g	< 1 000	> 10 000
Salmonellen Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv positive
Koagulase pos.Staphylococcen Koagulase pos.Staphylococcen	KbE / g cfu / g	< 10	> 100
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	KbE / g cfu / g	< 1000	> 5000

Sensorik:**Art. Nr. 254****Sensors:****Art. No. 254**

Aussehen, Äußeres:	glatte, von den Käseformen genarbte Oberfläche, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton
Appearance, outside:	smooth, grained surface from the cheese molds, milky-white to yellowish
Aussehen, Inneres:	unregelmäßige Bruchlochung, milchig-weißer bis rahm-gelber Farbton
Appearance, inside:	irregular curd holes, milky-white to yellowish
Geruch:	leicht säuerlich
Odor:	slightly sour
Geschmack:	leicht säuerlich, salzig
Taste:	slightly sour, salty
Konsistenz:	cremig fester Teig, schnittfest
Consistency:	creamy firm dough, cut resistant
Verwendung:	Traditionell ist es ein Frühstückskäse, der mit Tomaten, Paprika oder auch Oliven zu Fladenbrot verzehrt wird. Sowohl pur als auch in der Küche hervorragend zu verwenden.
Use:	Traditionally as a breakfast cheese, which is consumed with tomatoes, peppers or Olive to flatbread. Pure or excellent in the kitchen