

Artikelbezeichnung: Emmentaler 45% Fett i. Tr. Gerieben 1000g

**1. Produktdaten**

Artikelnummer	60139000	EAN-Code der Einheit	/	EAN-Code Umkarton	/
Gewicht der Einheit	1000g			EG-Zulassung	DE-NI-104 EG
Produktformat	ca. 0,3cm			Anzahl Scheiben	/
Art der Verpackung	Schlauchbeutel				

**2. Logistikdaten**

Maße der Einheit	mm	Kartoninhalt	10
Kartonmaß Innen	370x370x190mm	Palettenmaß	1200x800x144mm
Palettenhöhe	ca. 1664mm	Palettengewicht brutto	ca.536kg
Anzahl Kartons/Lage	6	Anzahl Lagen/Palette	8
Anzahl Kartons/Palette	48	Verpackungsgewicht	13g
Gewicht des Etikettes	0,8g	Gewicht Umkarton	514g
Folienart	OPALEN 65	Kartonart	Kraftliner/Kraftliner

**3. Chemische Daten**

	Mittelwert	Grenzwert	
		min.	max.
Trockenmasse	62%	60%	64%
Fettgehalt	28%	26%	29%
FiTr	/%	44%	/%
Kochsalz (NaCl)	0,9%	0,3%	1,6%
pH-Wert	5,6	5,4	5,8

**4. Physikalische Daten**

Aussehen	leicht gelb bis dunkelgelb		
Textur/Konsistenz	geschmeidig bis elastisch		
Geschmack	mild	aromatisch	nussartig
Geruch	mild	aromatisch	nussartig

**5. Mikrobiologische Daten**

	Normwert	Grenzwert
E-coli	/KbE/g	1000KbE/g
Staphylococcus aureus	/KbE/g	1000KbE/g
Salmonellen	0KbE/25g	0KbE/25g
Listeria monocytogenes	0KbE/25g	0KbE/25g

**6. Nährwertdeklaration (per 100g)**

Energie		1544kJ
Energie		372kcal
Fett		28g
davon:		
gesättigte Fettsäuren		19g
Kohlenhydrate		3g
davon:		
Zucker		<0,5g
Eiweiß		27g
Salz		0,8g

## 7. Inhaltsstoffe / Zutaten

Emmentaler 45% Fett i. Tr. (past. Milch, Salz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab), Trennmittel: Kartoffelstärke

## 8. Allergenkennzeichnung

Zutaten oder Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

	enthalten	Inhaltsstoff
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse	Nein	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	Ja	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>	Nein	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	
ggf. empfohlender Spurenhinweis Allergene		

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Informationen unserer Vorlieferanten. Sie beschränken sich auf die nach geltendem EU-Recht zu deklarierenden Allergene. Wir haben in unserem Produktionsbetrieb umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ergreifen. Jedoch können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in unserem Betrieb keine Kreuzkontaminationen mit Allergenen, die als „nicht vorhanden“ gekennzeichnet sind, stattfinden können.

## 9. GVO-Kennzeichnung

Wir bestätigen hiermit, dass alle derzeit an Sie gelieferten Produkte von dem Poppinga Käseservice nach den EG-Verordnungen Nr.1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig sind.

## 10. Verpackungen

Konformitätserklärungen der eingesetzten Primärverpackungen liegen vor.

## 11. Lebensmittelrechtliche Aspekte

Das Produkt entspricht dem gültigem Lebensmittelrecht und seinen einzelnen speziellen Verordnungen. Es ist unter hygienischen Bedingungen produziert worden.

## 12. Allgemeines

Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkt-technischen Schwankungen unterworfen. Der Poppinga Käseservice behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor.

## 13. Sonstiges

Erstellt	Geprüft	Freigegeben
12.11.2018/gez.To	12.11.2018/gez. Sie	12.11.2018/gez. Sie
Datum/Unterschrift	Datum/Unterschrift	Datum/Unterschrift