

Ammerländer Filet-Gouda 48% FDM

Ammerländer Filet-Gouda 48% Fett i. Tr.

Product / Produkt

Product name / Produktbezeichnung:

Ammerländer Filet-Gouda 48% FDM
Ammerländer Filet-Gouda 48% Fett i. Tr.

Product group / Produktgruppe:

Cheese \ Käse

Generic name / Verkehrsbezeichnung:

Gouda \ Gouda

Article no / Artikelnummer:

50401

Manufacturing process / Prozessbeschreibung:

The product is made from pasteurized milk (CCP1; $\geq 72^{\circ}\text{C}$, 15 s) produced from cows with the addition of cultures, microbial rennet and CaCl_2 . The product is aged in a salt bath (20% concentration), depending on the size of the cheese 1-4 days and then vacuum packed (CCP4, X-ray: 2.0 mm Fe, 2.0 mm non-Fe, 2.0 mm SS). The product is foil-ripened. The further processing is performed by certified Co-Packer of the present specification. The product is packaged in protective atmosphere and metalchecked.

Das Produkt wird aus pasteurisierter Milch (CCP1; $\geq 72^{\circ}\text{C}$, 15s) von Kühen unter Zugabe von Kulturen, mikrobielles Lab und CaCl_2 hergestellt. Das Produkt reift in einem Salzbad (20% Konzentration), je nach Größe des Käses 1-4 Tage und wird anschließend Vakuum verpackt (CCP4; Röntgenscanner: 2,0 mm Fe, 2,0 mm Non-Fe, 2,0 mm SS). Das Produkt ist foliengereift. Die weitere Verarbeitung erfolgt durch zertifizierte Co-Packer gemäß der vorliegenden Spezifikation. Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt und metalledetektiert.

Ingredients / Zutaten:

(Declaration see legal bases /

Deklaration siehe Rechtsgrundlagen)

97,3% pasteurized COWS MILK, 1,7% salt, 0,8% culture, 0,1% Calcium chlorid, 0,1% microbial rennet
97,3% Pasteurisierte KUH MILCH, 1,7% Salz, 0,8% Käsereikultur, 0,1% Calciumchlorid, 0,1% mikrobielles Lab

Sensory characteristics / Sensorik

Outer appearance / Äußeres Aussehen:	smooth light yellow to yellow surface, rindless glatte hellgelbe bis gelbe Oberfläche, rindenlos
Inner appearance / Inneres Aussehen:	light-yellow, matt-finished, single pea-sized holes hellgelb, mattglänzend, vereinzelte erbsengroße Lochung
Consistency / Konsistenz:	lithe and cutable geschmeidig und schnittfest
Odour / Geruch:	mild, typical mild, produkttypisch
Taste / Geschmack	mild, typical mild, produkttypisch

Logistics / Logistik

Product weight / Produktgewicht:	1 kg
Product size / Produktmaße:	39,0 x 12,8 x 4,7 cm
Primary packaging / Primärverpackung:	Plastic tray with plastic foil Kunststoffschale mit Folie
Trading unit / Gebindegröße:	6 x 1 kg
Size of trading unit / Gebindemaße:	39,4 x 25,9 x 14,4 cm
Secondary packaging / Sekundärverpackung:	Corrugated cardboard carton Wellkarton
Delivery conditions / Auslieferungsbedingung:	< 8°C
Transport conditions / Transportbedingungen:	2°C - 8°C
Storage conditions / Lagerbedingungen:	4°C - 8°C
Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum:	90 Days 90 Tage
Residual term / Restlaufzeit:	50 Days 50 Tage
Information / Information:	Keep refrigerated and after opening consum timely. Gekühlt lagern und nach dem Öffnen alsbald verbrauchen.

Ammerländer Filet-Gouda 48% FDM
Ammerländer Filet-Gouda 48% Fett i. Tr.



Chemical-physical requirements / Chemische-Physikalische Anforderungen

Parameters / Parameter	Minimum / Minimum	Maximum / Maximum	Method of analysis / Bestimmungsmethode
FDM (%) / Fett i. Tr. (%)	48	49,9	berechnet
Fat, absolut (%) / Fettgehalt, absolut (%)	26,4	28,92	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
pH-value / pH-Wert	5,15	5,6	VDLUFA C 8.2
Salt content / Salzgehalt	1,8	2,3	ASU L 03.00-11 // ISO 5943
Dry matter (%) / Trockenmasse (%)	55	58	ASU L 03.00-9 // ISO 5534

Microbiological requirements / Mikrobiologische Anforderungen

Parameters / Parameter	Standard (cfu) / Normwert (KbE)	Limit (cfu) / Grenzwert (KbE)	Method of analysis / Bestimmungsmethode
E. coli / E. coli	< 1 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	< 10 / g	1.000 / g	ISO 21528-2
Yeasts / Hefen	5.000 / g	10.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Coag. pos. staphylococci / Koag. pos. Staphylokokken	< 10 / g	100 / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	neg. / 25 g	-	ISO 11290-1
Salmonella / Salmonellen	neg. / 25g	-	ISO 6579
moulds / Schimmel	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)

Nutritional values per 100 g / Nährwerte pro 100 g

Energy value / Brennwert	362 kcal / 1501 kJ
Fat / Fett:	29,0 g
Of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren:	19,0 g
Carbohydrate / Kohlenhydrate:	< 0,1 g
Of which sugar / davon Zucker:	< 0,1 g
Fibre / Ballaststoffe:	0 g
Protein / Eiweiß:	25,0 g
Salt / Salz:	2,0 g
Sodium / Natrium:	0,78 g

Allergens / Allergene

	Contained / Enthalten	Cross-contamination / Kreuzkontamination
Cereals containing gluten and products thereof / Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Fish and products thereof / Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Milk and products thereof (incl. Lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	Yes / Ja	Yes / Ja
Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein

Allergens / Allergene

	Contained / Enthalten	Cross-contamination / Kreuzkontamination
Mustard and products thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg / Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite >10 mg/kg	No / Nein	No / Nein
Lupins and products thereof / Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein

Additional allergens / Zusatz Allergene

	Contained / Enthalten	Cross-contamination / Kreuzkontamination
Lactose / Laktose	Yes / Ja	Yes / Ja
Beef / Rindfleisch	No / Nein	No / Nein
Pork / Scheinefleisch	No / Nein	No / Nein
Corn / Mais	No / Nein	No / Nein
Legumes / Hülsenfrüchte	No / Nein	No / Nein
Glutamate (E620-625) / Glutamat (E620-625)	No / Nein	No / Nein
Coriander / Koriander	No / Nein	No / Nein
Carrot / Karotte	No / Nein	No / Nein

Diets / Ernährungsformen

Suitable for / geeignet für:

Ovo-lacto-vegetarian / Ovo-Lakto-Vegetarier:	Yes / Ja		
Lacto-vegetarian / Lakto-Vegetarier:	Yes / Ja		
Ovo-vegetarian / Ovo-Vegetarier:	No / Nein		
Vegan / Vegan:	No / Nein		
Halal / Halal:	Yes / Ja	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
Kosher / Koscher:	Yes / Ja	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
OGT / OGT:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
ProVeg / ProVeg:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
ProWeideland / ProWeideland:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein

Legal basis / Rechtsgrundlage

Legal requirements:

The relevant German and EU regulations laying down the general principles and requirements of Food Law, Weights and Measures Act and Environmental Law are being met.

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

Declaration of ingredients / Deklaration der Zutaten: Pasteurized COWS MILK, salt, culture, microbial rennet
acc. reg. 1169/2011 EC /gemäß EU (VO) Nr. 1169/2011 Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Käsereikultur, mikrobielles Lab

Requirements regarding GMO / Anforderungen Gentechnik:

It is guaranteed that Genetically Modified Organisms are not used in raw materials, auxiliary materials and additives, in line with (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003.

Eine Verwendung von Gentechnischen Veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen.

Requirements regarding residues / Anforderungen Rückstände:

The maximum permissible limits laid down in the relevant German and European Union regulations are being met. A regular monitoring program for example PCB's, Dioxins, Heavy Metals, Antibiotics etc. is implemented. No irradiation or ionization techniques are used.

Die Grenzwerte der deutschen und europäischen Rechtsvorschriften in Hinblick auf Rückstände und Schadstoffe werden eingehalten. Ein regelmäßiges Monitoring auf beispielsweise PCB's, Dioxine, Schwermetalle und Antibiotika etc. ist installiert. Es werden keine Bestrahlungstechnologien eingesetzt.

Ammerländer Filet-Gouda 48% FDM

Ammerländer Filet-Gouda 48% Fett i. Tr.

Packaging / Verpackung:

We, the Molkerei Ammerland eG, herewith confirm that the used commodities and packaging materials are in conformity with to the legal provisions of Regulations (EU) No 10/2011, (EC) No 1935/2004 and German BedarfsgegenständeVO. We assure that the materials for use as food packaging with direct food contact are suitable according to Article 1 (purpose and object) of Regulation (EC) 1935/2004. The overall migration at normal use is under the legal limit according to Regulation (EU) No 10/2011. Unless the products contain substances with restrictions, the listed limits of the named regulation are met. Statements regarding Regulation (EC) No 1907/2006 (REACH) are also available from our suppliers. These confirm that no SVHC substances are used.

Hiermit bestätigen wir, die Molkerei Ammerland eG, dass die eingesetzten Bedarfsgegenstände und Verpackungsmaterialien den gesetzlichen Vorschriften der Verordnungen (EU) Nr. 10/2011, (EG) Nr. 1935/2004 und der BedarfsgegenständeVO entsprechen

Wir versichern, dass die Materialien zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen für den Kontakt mit Lebensmitteln entsprechend Artikel 1 (Zweck und Gegenstand) der Rahmenverordnung (EG) 1935/2004 geeignet sind. Die Gesamtmigration liegt bei gemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert nach der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Sofern in den Produkten Stoffe mit Beschränkungen enthalten sind, werden die dort aufgeführten Grenzwerte eingehalten.

Erklärungen hinsichtlich Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH-Verordnung) liegen uns von unseren Lieferanten ebenfalls vor. Diese bestätigen, dass keine sogenannten SVHC-Stoffe zum Einsatz kommen.

Producer / Lieferant

Head office / Zentrale:

Molkerei Ammerland eG
Oldenburger Landstraße 1 a
26215 Wiefelstede
Tel +49 (0)4458 9111 0
Fax +49 (0)4458 1455

EC No / EG Nr. :

DE NI 14064 EG

Quality certification / Zertifizierung:

FSSC 22000, IFS Food, QS Feed, DIN EN ISO 50001, Halal, Kosher, VLOG standard, EC Organic, Bioland
FSSC 22000, IFS Food, QS Futtermittel, DIN EN ISO 50001, Halal, Kosher, VLOG Standard, EU Bio, Bioland

Plant / Werk:

Kaas-Pack Holland B.V.
Buitenvaart 2109
7905 SW Hoogeveen
Tel +30 (0) 528 26 82 46
Fax +30 (0) 528 26 29 13

EC No / EG Nr.:

NL Z 0159 EV

Quality certification / Zertifizierung:

IFS Food, BRC Food, Grated Cheese, ISO 22000
IFS Food, BRC Food, Grated Cheese, ISO 22000

Miscellaneous / Sonstiges

This specification is confidential and may not be passed to third parties without the prior approval of the publisher.

Diese Spezifikation ist vertraulich und darf nicht ohne Zustimmung des Herausgebers an Dritte weitergegeben werden.

This specification is reviewed every 2 years.

Diese Spezifikation wird im 2-jährigen Rhythmus überprüft.

Product specification / Produktspezifikation

Written / Erstellt:

Kahlen, Petra

Quality management-external /
Qualitätsmanagement-Extern



Checked / Geprüft:

Tjards, Armin

Head of production /
Geschäftsbereichsleitung Produktion



Approved / Genehmigt:

Stärker, Judit

Head of quality management /
Leitung Qualitätsmanagement


