

Etelser + Alperi

KOCHKÄSE
SCHMELZKÄSE
KÄSESYSTEMPRODUKTE

Etelser + Alperi Käsewerk GmbH, Delmenhorster Str. 22, D-28816 Stuhr

Produkt Spezifikation					
in Co-operation with Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, and MLUA-Oldenburg in Zusammenarbeit mit Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, und MLUA-Oldenburg					
Date / Datum:	20. Jul. 06				Seite 1 von 4
Art.-Nr.:	0112				
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g-Becher				
Type of product Produkttyp	Thermisierte Frischkäsezubereitung mit 50% Fett i. Tr.M				
Description of quality Qualitätsbeschreibung	aus deutschem Magerquark, Butter, Salz				
Sensory features Sensorische Merkmale	Taste: Geschmack	arteigen Speisequark, frisch, neutral,			
	Colour: Farbe:	weiß			
	Structure: Struktur:	streichfähig, homogen			
	Mouth Feeli Mundgefühl	glatt cremig			
acceptable mistakes: Spezifikations- konforme Fehler:					
Packaging Details Artikel- paß	EAN:	Number Anzahl:	Weight - Gewicht Netto: Brutto:		Extent Maße (BxHxL):
	Stück:	4047800003295		,020 kg ,022 kg	043x056x017
	Karton:	4047800003196	Stück pro Karton: 48	,960 kg 1,120 kg	270x235x074
	Palette:	4047800003394	Karton pro Palette: 288	276,480 kg 345,560 kg	
			Karton pro Lage: 72		
Packaging: Verpackung:	20 g Becher frische versiegelt, Verkaufseinheit: 1 Umkarton à 12 Karton à 48 Becher		Storing Conditions Lagerbedingungen		6 - 8°C
			Shelf life Mindesthaltbarkeit		4 Monate
			Restlaufzeit		
Ingredients: Zutaten:	Speisequark Magerstufe, Sahne, Butter, Milcheiweiß, Salz, Verdickungsmittel (E407, E410)				
Proposition for preparati Zubereitungshinweise Notes Bemerkung	als Brotaufstrich Wir behalten uns eine Änderung der Spezifikation unter gleichzeitiger Information unserer Kunden vor				

Telefon
+421/478678-0

Telefax
+421/478678-555

Druckdatum:

12. Jun. 07

Etelser + Alperi

KOCHKÄSE
SCHMELZKÄSE
KÄSESYSTEMPRODUKTE

Etelser + Alperi Käsewerk GmbH, Delmenhorster Str. 22, D-28816 Stuhr

Produkt Spezifikation

in Co-operation with Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, and MLUA-Oldenburg
in Zusammenarbeit mit Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, und MLUA-Oldenburg

Date / Datum:	20. Jul. 06	Seite 2 von 4
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g-Becher	

Standard-Analysen

Analyse	Method / Methode	Value / Meßwert
Coliforme:	VRB-Agar 30°C, 24 h	< 10 KBE / g
E.Coli:	VRBD-Agar 30°C, 24h	< 10 KBE / g
Staph.Aureus:	Baird-Parken-Agar 37°C, 48h	negativ
Yeasts / Hefen:	Hefeextrakt Agar, 24°C, 96 h	< 100 KBE / g
Moulds / Schimmel:	Hefeextrakt Agar, 24°C, 96 h	< 100 KBE / g
Total. Aer. Count / Gesamtkeimzahl:	Plate-Count-Agar 30°C, 72 h	< 1000 KBE / g

Notes / Bemerkungen:	Werte können saisonal bedingt schwanken
----------------------	---

Analyse	UG	Sollwert	OG	Einheit	Methode
pH	4,8	4,9	5,0	-	-
Dry Matter / Trockenmasse	31	33	35	%	Drier/Trockenschrank (103°C, 3h)
Ratio Fat/Dry matter / F.i.T.	49	50	53	%	berechnet
Fat / Fett absolut	15	17	19	%	Weibull Stoll, Gerber
WFF/ Wasser in fettfreier Käsemasse		80%		%	-
Dry matter free of fat/Fettfreie Trockenm.		17%		%	-
Chlorid				%	-
NaCl / Kochsalz				%	-
Sodium / Natrium				%	-
P2O5				%	-
Sodium Nitrite/ Natrium-Nitrit					-
Nitrite					-

Nutritional Analysis / Nährwertanalyse

Energy / Energiegehalt pro 100 g:	675kJ=160kcal	Proteinheiten / 100 g:	0,2 g
Main Components in 100g eatable share / Hauptbestandteile in 100 g eßbarem Anteil			
Water / Wasser:	67,0 g	Carbohydrate / Kohlenhydrate:	2,6
Protein / Eiweiß:	11,1 g	Organic acids / Organische Säuren:	0,7
Fat / Fett:	16,5 g	Ash / Mineralstoffe:	0,8

Telefon
+421/478678-0

Telefax
+421/478678-555

Druckdatum: 12. Jun. 07

Etelser + Alperi

KOCHKÄSE
SCHMELZKÄSE
KÄSESYSTEMPRODUKTE

Etelser + Alperi Käsewerk GmbH, Delmenhorster Str. 22, D-28816 Stuhr

Produkt Spezifikation

in Co-operation with Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, and MLUA-Oldenburg
in Zusammenarbeit mit Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, und MLUA-Oldenburg

Date / Datum:	20. Jul. 06	Seite 3 von 4
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g-Becher	

Allergene

Pos.	Allergen	im Produkt vorhanden	Wenn "ja", Zutat benennen
1	Glutenhaltiges Getreide oder -erzeugnisse	Nein	
2	Krebstiere oder -erzeugnisse	Nein	
3	Ei oder Eiprodukte / Egg or eggproducts	Nein	
4	Fisch oder Fischprodukte/ Fish or fishproducts	Nein	
5	Erdnüsse oder -erzeugnisse	Nein	
6	Soya oder Soyaprodukte/ Soya or soyaproducts	Nein	
7	Milch oder Milchprodukte (incl. Lactose)/ Milk or milkproducts (incl. Lactose)	Ja	Speisequark, Butter, Sahne
8	Lactose / Lactose	Ja	Speisequark, Butter, Sahne
9	Schalenfrüchte/Nüsse oder -produkte/ Nuts or nut products	Nein	
11	Sesamsamen oder -erzeugnisse Seeds	Nein	
12	Sulfite	Nein	
13	Sellerie oder Sellerieprodukte/ Celery	Nein	
14	Senf oder Senferzeugnisse/ Mustard	Nein	

Die Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen aufgrund der derzeitigen Angaben unserer Vorlieferanten. Sie beschränken sich auf die nach geltendem EU-Recht zu deklarierenden Allergene. Wir haben in unserem Produktionsbetrieben umfangreiche Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen ergriffen. Jedoch können wir keine absolute Gewähr dafür übernehmen, dass bei unseren Lieferanten oder in unseren Betrieben keine Kreuzkontaminationen über die mit "in Spuren möglich" angegebenen Allergene hinaus stattfinden können.

Etelser + Alperi

KOCHKÄSE
SCHMELZKÄSE
KÄSESYSTEMPRODUKTE

Etelser + Alperi Käsewerk GmbH, Delmenhorster Str. 22, D-28816 Stuhr

Produkt Spezifikation

in Co-operation with Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, and MLUA-Oldenburg
in Zusammenarbeit mit Dr.Weßling Laboratorien-Bremen, und MLUA-Oldenburg

Date / Datum:	20. Jul. 06	Seite 4 von 4
Art.-Nr.:	0112	
Art.-Name:	Rahmfrisch Natur 50% 12x48x20g-Becher	

GMO

0 GMO-Erklärung

Wir sind ein reiner Veredelungsbetrieb und verarbeiten nur fertigen Käse bzw. Sauer Milch- und Speisequark, den wir überwiegend aus Deutschland beziehen. Von unseren Lieferanten haben wir eine Bestätigung hinsichtlich der GMO-Freiheit der an uns gelieferten Produkte vorliegen, sodass wir davon ausgehen können, dass unsere Produkte gem. den Verordnungen

(EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
sowie

(EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln

nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Da aber die indirekte Bearbeitung verschiedenster Rohstoffe mit gentechnologischen Methoden inzwischen weit verbreitet ist, können wir nicht garantieren, dass unsere Produkte vor allem auf Rohstoffebene grundsätzlich niemals Kontakt mit gentechnisch veränderten Materialien hatten.

Dies können in der Regel auch unsere Vorlieferanten nicht mehr zusichern.