

Produkt-Spezifikation

Mat.-Nr.: 8098

MILRAM Emmentaler 45%, Würfel, 5 kg

1. Produktbeschreibung

Foliengereifter Hartkäse mit Großlochbildung, gewürfelt (ca. 12 x 12 mm) und unter Schutzatmosphäre verpackt.

2. Zutaten

pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab. Trennmittel: Stärke

Kennzeichnung gemäß §9 der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe:

"Unter Schutzatmosphäre verpackt"

3. Verpackung/Gewicht

Neutraler PE-Folienbeutel mit Etikett; Gew.-Einheit: 5 kg

4. chemisch-physikalische Eigenschaften

Kriterien	typisch	Toleranz	Methode
Trockenmasse		min. 60,0%	102 +/- 2°C
Wassergehalt		max. 40,0%	102 +/- 2°C
Fettgehalt	29,0%	27,0-32,0%	van Gulik, butyrometrisch
Fett i.d. Trockenmasse		min. 45,0%	Kalkulation
Eiweißgehalt	28,0%	min. 27,0%	Kjeldahl (N x 6,38) / Kalkulation
Kochsalz	1,1%	0,7-1,3%	potentiometrisch
pH-Wert	5,7	5,5-5,9	pH-Meter

5. mikrobiologische Eigenschaften

Kriterien	Zielwert	Max (M)	Methode
Enterobacteriaceae	< 100/g	1.000/g	VRBD-Agar, 30°C, 24h
E. coli	< 1/g	10/g	ECD-Agar, 37°C, 24h, + Indol
Coag. pos. Staphylococci	< 10/g	100/g	Flüss.-BP u. BP-Agar, 37°C, 48h
Hefen und Schimmelpilze	< 50.000/g	100.000/g	YGC-Agar, 25°C, 4 Tage
Salmonellen		neg/25g	LFGB § 64
Listeria monocytogenes		neg/25g	LFGB § 64

Mat.-Nr.: 7394

6. Sensorische Eigenschaften

Aussehen: rindenlos; weiß-hellgelbe Farbe, seidenmatt glänzende Schnittfläche, gewürfelt
Konsistenz / Textur: elastischer Teig mit einer Lochbildung von Kirschkern- bis Walnussgröße
Geruch / Geschmack: süß-aromatisch, nussig

7. Nährwert- und Brennwertangaben je 100g, durchschnittlich

kJ / kcal: 1583 / 381
Eiweiß: 28,0 g
Kohlenhydrate: 2,0 g
Fett: 29,0 g
BE: 0,2

8. Allergene (kennzeichnungspflichtig gemäß LMKV, Anlage 3 / Richtlinie 2000/13/EG)

Das Produkt enthält bzw. könnte folgende Allergene enthalten:
Milch und Milcherzeugnisse

9. Gentechnik

Das Produkt enthält keine GVO und besteht nicht aus solchen, ist nicht aus GVO hergestellt worden und enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Der Schwellenwert für zufällige und technisch unvermeidbare Kontaminationen von 0,9% bzw. 0,5% je Zutat wird nicht überschritten. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

10. Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Restlaufzeit bei Anlieferung: min. 50 Tage
Transport- und Lagertemperatur: max. 7 °C

11. Lebensmittelrechtliche Erklärungen

Das DMK erfüllt die Forderungen der jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien. Die Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis (GHP) sowie der Guten Laborpraxis (GLP) hergestellt, geprüft und vertrieben.

12. Angaben zur Lebensmittelsicherheit

Das DMK hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen des International Food Standard (IFS) erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das HACCP-Konzept basiert auf den Regeln des Codex Alimentarius. Das DMK verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Verordnung 178/2002 identifizieren kann.

13. Allgemeines

Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen.

**Diese Produktspezifikation ist Bestandteil entsprechender Liefervereinbarungen.
Das DMK behält sich Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im
Produktionsprozess vor. Spezifikationsänderungen erfolgen ohne vorherige Ankündigung.**


i. V. Koch-Hartke


i.A. Petry