



7. Änderung gültig ab: 17.08.2015 von: Anja Kubuschok

Freigegeben durch: QM

1. Produktbeschreibung/ product description

Artikelnummer/ item number	1211
Produktbezeichnung product description	Edamer 40% 10 x 1 kg, gestiftet Edam 40%, in sticks
Verkehrsbezeichnung legal description	Edamer 40% Fett i.Tr., gestiftet Edam 40% fat i. d. m. in sticks
Käsegruppe cheese type	Schnittkäse semi hard cheese
Produktformat product dimensions	gestiftet ca. 36 x 6 mm sticks approx.

2. Herstellerinformation/ producer information

Zulassungsnummer/ health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer/ organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24- Stunden/ 24h hotline	+49 (0) 8065/ 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung/ declaration producer

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen EU lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entspricht.
- die Angaben der Produktdeklaration den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keine GVO enthält.
- Alle vorherigen Spezifikationen verlieren ihre Gültigkeit.

Frischpack declares herewith that

- the goods delivered comply with valid regulations of food law (laws, regulations and directives).
- product declaration complies with legal standards.
- According to EU-legislation No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product does not contain GMO-substances.
- Validity of all former specifications expires.

4. Zertifiziert nach/ Certification

International Food Standard (IFS) seit März 2004/ since March 2004

British Retail Consortium (BRC) seit Februar 2007/ since February 2007

Bio Zertifikat seit August 2001/ since August 2001

5. Rückverfolgbarkeit/ traceability

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch Produktionscode und/oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability is ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

Frischpack GmbH
Mailling 11
83104 MAILING B. SCHÖNAU
GERMANY

Produktspezifikation

1211



7. Änderung gültig ab: 17.08.2015 von: Anja Kubuschok

Freigegeben durch: QM

6. Verpackung/ packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt/ content	1000 g
Art der Verpackung/ type of packaging	Verbundfolie/ composit film
Schutzatmosphäre/ protective atmosphere	Kohlendioxid/ carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff/ nitrogen (N ₂)
Material/ material	OPA/PE

Umverpackung/ secondary packaging

Inhalt/ content	10 x 1000g je Karton/ box
Material/ material	Karton/ cardboard
<u>Transporteinheit/ transport unit</u>	
Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde/ trading unit	8 je Lage/ per layer
Lagen/ layer	5 je Palette/ pallet

7. Handhabung/ handling

Transport und Lagerbedingungen/ Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj)/ best before (dd.mm.yy)	90 Tage/ days
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage/ days

8. Inhaltsstoffe/ ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Nicht Deklarationspflichtig

Not to declare

Zusammensetzung/ composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab.

Pasteurized Cow's milk, salt, starter, microbial rennet.



7. Änderung gültig ab: 17.08.2015 von: Anja Kubuschok

Freigegeben durch: QM

9. Chemische-Physikalische Anforderungen/ chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode/ method
Wasser/ water		47%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse/ dry matter	53%		VDLUFA C 35.3
Fett/ fat	21%		VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	39%	46%	berechnet/ calculated
wff/ moisture on fat free cheese	54%	63%	berechnet/ calculated
Salz/ salt	1,5%	2,5%	VDLUFA C 10.6.2
pH-Wert/ pH-value	5,0	5,6	VDLUFA C 8.2

10. Mikrobiologische Anforderungen/ microbiological requirements

Parameter	Richtwert/ guidance level	Grenzwert/ limit	Bestimmungsmethode/ method
Hefen/ yeast	< 1 x 10 ⁵ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel/ mould	< 1 x 10 ³ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE/g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10 ³ KbE/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25g	ISO 11290-1
Salmonellen/ salmonellae		n.n. in 25g	ISO 6579

11. Sensorik/ sensory

Aussehen/ appearance	rindenlose, glatte Oberfläche, vereinzelt erbsgroße Lochung Rindless smooth surface, sporadic pea sized eyes
Farbe/ colour	hellgelb bis gelb, matt/ yellow to bright yellow, matt
Konsistenz/ texture	geschmeidiger Teig, schnittfest/ smooth paste sliceable
Geruch/ aroma	mild und rein/ mild and pure
Geschmack/ flavour	mild und rein/ mild and pure

12. Allergene/ allergens

Milch und Milcherzeugnisse Käse (Milcheiweiß, Lactose in Spuren)
Milk and products thereof: cheese (proteine, lactose in traces)

Frischpack GmbH
Mailling 11

83104 MAILLING B. SCHÖNAU
GERMANY

Produktspezifikation

1211



7. Änderung gültig ab: 17.08.2015 von: Anja Kubuschok

Freigegeben durch: QM

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte)/ nutritional values

Energie/ energy	1293/ 311	kJ/kcal
Fett ¹ / fat ¹	23	g
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates	14,6	g
Kohlenhydrate/ carbohydrates	<0,1	g
davon Zucker ² / of which sugar ²	<0,1	g
Eiweiß/ protein	26	g
Salz/ salt	1,80	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum/ fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

² Lactosefrei bei einem Zuckergehalt von <0,1g/ lactose free if sugar content <0,1g