

## Produktspezifikation

Product specification

Hersteller / Producer: 403209 / 172

<b>Art. Nr.: 1121</b> Art.No.: 1121	<b>Marke: Sirtakis</b> Brand: Sirtakis	<b>Warennummer: 04069032</b> Commodity code: 04069032
--	---	--

<b>Anschrift des Inverkehrbinger:</b> Address of distributor:	<b>garmo AG, Ulmer Str. 181 – 191, 70188 Stuttgart, Germany</b> <b>Made in Greece</b>
--	--

<b>Name:</b> Name:	Sirtakis - Griechischer Feta in Salzlake gereift 43% Fett i.Tr. 3 x 2.100g vakuumiert Sirtakis - Greek feta matured in brine 43% fat idm 3 x 2.100g vacuum packed
<b>Produktbeschreibung:</b> Product description:	Griechischer Feta in Salzlake gereift - hergestellt aus feiner Schafmilch Grek Feta matured in brine - made of fine sheep milk
<b>Deklaration (Verkehrsbezeichnung):</b> Declaration:	Griechischer Feta in Salzlake gereift 43% Fett i.Tr. Greek feta matured in brine 43% fat idm CH: Dreiviertelfettkäse, halb-hart
<b>Zutatenliste (gemäß LMIV):</b> Ingredients:	Pasteurisierte <b>Schafmilch</b> , Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen Pasteurized <b>sheep's milk</b> , salt, microbial rennet, lactic acid cultures
<b>Restlaufzeit:</b> Remaining shelf life:	75 Tage 75 days
<b>Sprachen:</b> Languages:	<b>DE + TR + GB + FR/BE + NL/BE</b> <b>DE + TR + GB + FR/BE + NL/BE</b>
<b>Temperaturangabe:</b> Temperature:	Ungeöffnet bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Vorderseite Keep refrigerated at +4°C to +8°C. Us by: see front of the package.
Für gleichbleibende Frische und Qualität, nach dem Öffnen bei +4°C bis +8°C aufbewahren und innerhalb weniger Tage verzehren. To ensure the product is kept fresh and at the optimum quality after opening, store at a temperature of between +4°C and +8°C and eat within a few days.	

Verbrauchereinheit / Consumer unit **GTIN: 4002566011212**

<b>Verpackungsart:</b> Type of Packaging:	<b>Oberfolie:</b> weiß, farbig bedruckt; <b>Unterfolie:</b> weiß mit <b>Unterfluretikett</b> <b>Top film:</b> white, color printed; <b>Lower film:</b> white with <b>underfloor label</b>	
<b>Materialausführung:</b> Material execution:	PETP / PE PETP / PE	
<b>Füllmenge:</b> Net weight:	2.100g e 2.100ge	
<b>Taragewicht Verpackung:</b> Tare weight packaging:	25g Folie 25g Foil	
<b>Bruttogewicht:</b> Gross weight:	<b>2.125g</b> <b>2.125g</b>	
<b>Facing-Maße Käse in Folie (BxHxT):</b> Facing dimensions cheese in foil (WxHxD):	140 x 93 x 280mm 140 x 93 x 280mm	<b>Käse:</b> 105 x 93 x 220mm <b>Cheese:</b> 105 x 93 x 220mm



Art.Nr.: 1121

Art.No.: 1121

Handelseinheit / Sales unit

GTIN: **4002566021211**

<b>Verpackungsart:</b> Type of Packaging:	<b>Display-Wellpappkarton</b> farbig bedruckt <b>Display corrugated cardboard</b> printed in color
<b>Materialausführung:</b> Material execution:	Wellpappkarton Corrugated cardboard
<b>Nettogewicht pro Karton:</b> Net weight per carton:	<b>6.300g</b> 3 x 2.100g <b>6.300g</b> 3 x 2.100g
<b>Taragewicht Verpackung:</b> Tare weight packaging:	<b>475g</b> Karton 400g + Folie (3x25)75g <b>475g</b> Carton 400g + Foil (3x25)75g
<b>Bruttogewicht:</b> Gross weight:	<b>6.775g</b> 6.300g 475g <b>6.775g</b> 6.300g 475g
<b>Facing-Maße Karton (LxBxH):</b> Facing dimensions carton (LxWxH):	340 x 260 x 102mm 340 x 260 x 102mm

Karton-Etikett / Carton label: **EAN 128 - (01)04002566021211(15)MHD(10)Charge**

Palettierung / Palletization

<b>Beschreibung:</b> Description:	Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g) Euro pallet with stretch foil fuse (190g)	
<b>Handelseinheiten pro Palette:</b> Sales unit per pallet:	120	Kartons Cartons
<b>Handelseinheiten pro Lage:</b> Sales unit per layer:	10	Kartons Cartons
<b>Lagen pro Palette:</b> Layer per pallet:	12	Lagen Layers
<b>Nettogewicht pro Palette:</b> Net weight per pallet:	<b>756kg</b>	120 x 6.300g 120 x 6.300g
<b>Bruttogewicht pro Palette:</b> Gross weight per pallet:	<b>813kg</b>	120 x 6.775g 120 x 6.775g
<b>Bruttogewicht pro Palette inkl. Palette:</b> Gross weight per pallet inkl. pallet:	<b>834,34kg</b>	813kg + 21,34kg (Pal.-Taragewicht) 813kg + 21,34kg (pallet tare weight)
<b>Palettenmaße inkl. Pal. (LxBxH):</b> Pallet dimension incl. pallet (LxWxH):	1200 x 800 x 1374mm 1200 x 800 x 1374mm	
<b>Anz. der Paletten stapelbar:</b> Number of pallets stackable:	1	<b>Paletten-Etikett: EAN 128</b> Pallett label: EAN 128



Art.Nr.: 1121

Art.No.: 1121

**Chemische Anforderungen / Chemical requirements**

		Nährwert je 100g Nutritional value per 100g		%RI*	Allergene Allergens
<b>Trockenmasse:</b> Dry matter:	54,5 - 56,5%	Brennwert: Calorific value:	1198 KJ		Schafmilcheiweiß Sheep's milk protein
<b>Fettgehalt absolut:</b> Fat content absolute:	20 - 24%		286 kcal	12,9 %	Laktose Lactose
<b>Fett i.Tr.:</b> Fat i.d.m.:	43,9 - 55,1	Fett: Fat:	23 g	29,3 %	
<b>Wff:</b> Water cont. calc. by weight of nonfatty matter:	56,9 - 57,2%	davon ges.Fettsäuren: hereof saturated fatty acids:	16,2 g	69,5 %	<b>Rückstände/ Schadstoffe Residues/ Pollutants</b>
<b>Salzgehalt:</b> Salt content:	1,8 - 2,2%	Kohlenhydrate: Carbohydrate:	2,5 g	<1 %	gem. dt. Lebensmittelrecht acc. German food law
<b>PH-Werte:</b> PH - value:	< 4,50	davon Zucker: hereof sugar:	0,4 g	<1 %	
		Eiweiß: Protein:	17,3 g	35,6 %	
		Salz: Salt:	2 g	46,67 %	
Die Packung ca. 21 Portionen * RI = Reference Intake = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000kcal) The pack contains about 21 servings * RI = Reference Intake = Reference amount for an average adult (2000kcal)					
<b>GVO-Status:</b> keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 <b>GMO-status:</b> no ingredients that are subject to specific labeling according to regulation (EU) No. 1829/2003 and 1830/2003					
<b>Glutenfrei gemäß Verordnung (EG) Nr. 41/2009</b> Glutenfree according to regulation (EU) No. 41/2009					

**Mikrobiologische Anforderungen / Microbiological requirements**

	Angabe Declaration	Normwert Standard value	Warnwert Critical value
<b>Escherichia Coli</b> Escherichia Coli	KbE / g cfu / g	< 1000	> 1000
<b>Staphylococcus Aureus</b> Staphylococcus Aureus	KbE / g cfu / g	< 1000	> 1000
<b>Hefen</b> Yeast	KbE / g cfu / g	< 2000	> 2000
<b>Schimmel</b> Mold	KbE / g cfu / g	< 2000	> 2000
<b>Salmonellen</b> Salmonellae	in 25 g	negativ negative	positiv positive
<b>Listeria Monocytogenes</b> Listeria Monocytogenes	in 25 g	negativ negative	positiv postive
<b>Coliforme</b> Coliforms	KbE / g cfu / g	< 10 000	> 10 000



Art.Nr.: 1121

Art.No.: 1121

Sensorische Beschreibung / Sensory description:

<b>Aussehen, Äußeres:</b> Appearance, outside:	weiß, milchig, glatt, ohne Rinde white, milky, smooth without bark
<b>Aussehen, Inneres</b> Appearance, inside:	weiß, milchig, unregelmäßige Bruchlochung white, milky, irregular curd holes
<b>Geruch:</b> Odor:	leicht säuerlich, arttypisch, intensiv slightly sour, specific type, intensive
<b>Geschmack:</b> Taste:	leicht salzig, säuerlich, pikant slightly salty, sour, piquant
<b>Konsistenz:</b> Consistency:	cremig, schnittfester Teig creamy, cut resistant dough
<b>Verwendung:</b> Usage:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung. Traditionell ist es ein Frühstückskäse, der mit Tomaten, Paprika oder auch Oliven zu Fladenbrot verzehrt wird. Sowohl für die kalte als auch für die warme Küche hervorragend geeignet. For general direct human consumption with and without preparation. Traditionally as a breakfast cheese, which is consumed with tomatoes, peppers or olives to flatbread. Excellent for both cold and warm cuisine.

**Diese Produktspezifikation ist mit dem Computer erstellt und ohne Unterschrift gültig.**

This product specification is computer generated and valid without signature.

**Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell geändert werden.**

The information in this document is valid at the date of creation and may be changed at a later date.

**Die garmo AG kann nicht an die Aussagen in dieser Produktspezifikation gebunden werden. Die Ausführungen entsprechen den derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.**

Garmo AG is not bound by the statements in this product specification. The statements comply with our current knowledge. They will not be automatically changed.

