

Produktspezifikation



Mascarpone

Frischkäse - 87% Fett i. Tr. (Doppelrahmstufe)
ohne Gentechnik

gültig ab 06/2017
Ausgabe 3

Zutaten	
pasteurisierte Sahne	> 99,9%
Säuerungsmittel: Citronensäure	< 0,1%

Deklarationsempfehlung

Zutatenverzeichnis

pasteurisierte **Sahne**, Säuerungsmittel: Citronensäure

Zubereitungshinweis

Gekühlt aufschlagen

Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen bei +2°C bis +6°C und dicht verschlossenem Deckel binnen 3 Tagen aufbrauchen

Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	weiße bis cremeweiße Käsemasse, glatte Textur
Konsistenz:	stichfeste, cremige Käsemasse, streichfähig
Geruch, Geschmack:	frisch, leicht süßlich nach Sahne, rein

Chemische Durchschnittsanalyse

Parameter	Methoden	Sollwerte
Trockenmasse:	Seesand 2h 105°C	44,5% - 48,0%
Feuchtigkeit:	Berechnet	52,0% - 55,5%
Fett absolut:	van Gulik	38,5% - 42,0%
Fett in Trockenmasse:	Berechnet	84,0% - 87,0%
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse	Berechnet	> 73 %
Natriumchlorid:	Erbacher	0,05% - 0,20%
pH:	pH-Meter	6,40 - 6,70

Mikrobiologische Werte (*1bei n=5, c=0/ *2bei n=5, c=2)

Parameter	Einheit	Richtwert	Grenzwert	
			m	M
Salmonellen*1	25g	---	n.n.	---
Listeria monocytogenes*1	25g	---	n.n.	---
E. Coli*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	<1x10 ³
Koagulase positive Staphylokokken*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	<1x10 ³



Mascarpone

Frischkäse - 87% Fett i. Tr. (Doppelrahmstufe)
ohne Gentechnik

gültig ab 06/2017
Ausgabe 3

Allergene (-: nicht vorhanden, +: vorhanden)

glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO ₂	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose*	+	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

gemäß Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

Durchschnittliche Nährwerte

	Einheit	pro 100g	GDA in %	pro 125,0g	GDA in %	pro 50,0g	GDA in %
Brennwert	kJ	1582	19	1978	24	791	9
	kcal	384	19	480	24	192	10
Fett	g	40,0	57	50,0	71	20,0	29
davon gesättigte Fettsäuren	g	28,0	140	35,0	175	14,0	70
Kohlenhydrate	g	3,0	1,2	3,8	1,4	1,5	0,6
davon Zucker	g	3,0	3,3	3,8	4,2	1,5	1,7
Eiweiß	g	3,0	6	3,8	8	1,5	3
Salz	g	0,10	2	0,13	2	0,05	1

sonstige Produktinformationen

Lagertemperatur/ Restlaufzeit	siehe Produktpass
Gentechnisch veränderte Organismen	Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist, oder daraus besteht, noch aus einem GMO hergestellt bzw. Zutaten enthält, die aus GMO hergestellt wurden. Des Weiteren wurde das Produkt nicht durch einen GMO hergestellt und darf nach EG Gentechnik Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) mit dem Zusatz "Ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden.
Ionisierende Strahlen	Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde KEINER Behandlung mit ionisierter Strahlung unterzogen.



Mascarpone

Frischkäse - 87% Fett i. Tr. (Doppelrahmstufe)
ohne Gentechnik

gültig ab 06/2017
Ausgabe 3

sonstige Produktinformationen

pharmakologische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten	<p>Im Rahmen des im Unternehmen implementierten Rohmilch-Monitorings und der behördlichen Überwachung der Betriebsstätten bestätigen wir, dass die, zur Herstellung dieses Produktes verwendete, Rohmilch</p> <p>a) den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs entspricht und von Kühen stammt, die frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit sind, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann.</p> <p>b) gemäß den, in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel II, Unterabsatz II, Satz 1 Buchstabe a (i)), vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatsetest negativ ausfällt.</p> <p>Ferner bestätigen wir die Einhaltung der in den Verordnungen (EG) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchstmengen.</p>
Verpackungsmaterial	<p>Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Darüber hinaus erfüllen Sie die Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 i.d.a.g.F. über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Zur Herstellung des Verpackungsmaterials werden gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 keine in der Kandidatenliste der REACH aufgeführten besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) eingesetzt. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt.</p>

Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen.

Kontakt

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH * Siechen 11 * 93413 Cham

Qualitätsmanagement * Tel.: +49(9971)844-1701 * Fax: +49(9971)844-1093

	Erstellung (QM)	Prüfung (LAB)	Freigabe (PP)
	LANGERT	FISCHER	GRÜNEMEYER
Datum	13.06.2017	13.06.2017	21.06.2017