

Art-Nr. 2283 Obazda 1,5kg Terrine

Artikelbezeichnung	Obazda, 1,5 kg-Terrine, herzhaft gewürzte Käsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt, mit Siegelfolie
Restlaufzeit	21 Tage
Intrastat Waren-Nr.	04069093
Genußtauglichkeits-Kez.	DE-BY 13062 EG
Sprachen	

Verpackungsebenen

Stück = Bestelleinheit	1
Abmessungen	Durchmesser 17 cm x H 10,3 cm
Gewicht	netto 1,5 kg / brutto 1,582 kg
Barcode	4003751022839
Palette	128 Stück
Palettenhöhe	ca. 56 cm
Gewicht	netto 192 kg / brutto 212,996 kg
Lagen pro Palette	4 Lagen à 32 Stück





Wir machen mehr aus Käse.

Produktspezifikation

Art-Nr. 2283 Obazda 1,5kg Terrine

Druckdatum:

16.02.2016

Seite 1 von 1

Verkehrsbezeichnung

D: Käsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt

AT: Käsezubereitung, Rahmstufe, mit Camembert und Gewürzen, wärmebehandelt

Zutatenliste

53 % CAMEMBERT; RAHM; BUTTER; 1 % FRISCHKÄSE; MOLKENEWEIß; Zwiebel; Salz; Gewürze; Kümmel

Kann Spuren von Gluten enthalten.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Kann Spuren von Gluten enthalten

Nährwertangaben für 100g

Brennwert	1394 kJ = 337 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,6 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,7 g

Lagerbedingungen <= 8°C**Sensorische Anforderungen**

Außen hellorange, mit Käsestückchen Zwiebeln und z.T. Kümmel

Innen hellorange, mit Käsestückchen Zwiebeln und z.T. Kümmel

Konsistenz streichfähig

Geruch/Geschmack würzig - aromatisch, leicht käsigt, nach Zwiebel, Paprika, leicht nach Kümmel

Mikrobiologische Anforderungen

KBE	PC-Agar / 3d / 30 °C	<= 10e5 / g
Enterobacteriaceae	Rebecca Agar/ 24h/ 37°C	<= 10 ² / g
Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceaeen enthalten		
List. monocytogenes	§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonella	§ 64 LFGB (L00.00-20)	neg. / 25 g
Staph. koagulase positive	§ 64 LFGB (L00.00-55)	<= 10 ² / g
E. coli	§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]	<= 10 ² / g

Chemische Anforderungen

Trockenmasse	IR-Spektroskopie	49,0 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	30,0 ± 2,5 %
Fett i. Tr.	Berechnung	62,0 ± 2,0 %
Wff	Berechnung	73,0 ± 2,5 %
Kochsalz	potentiometrisch	1,70 ± 0,25 %

Physikalische Anforderungen

pH-Wert 20°C 5,90 ± 0,25

Rückstandsanalytik

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. In ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengeVO, RückstandshöchstmengeVO, MykotoxinhöchstmengeVO, sowie die Bestimmung der Verordnung EG Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln)

GVO-Status

Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

Mitgeltendes Dokument

Artikelpass

Herstellereklärung

Der Hersteller/Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller/Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.