

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name
<b>Tilsiter 45% Fett i. Tr. (foliengereift) / Tilsit 45% fat i.d.m. (foil-ripened)</b>

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	TIL45_004_H
---	-------------

Revision Spezifikation / Document version:	04
Gültig ab (TT/MM/JJJJ) / valid from (dd/mm/yyyy):	07.12.2021

1. Allgemeine Angaben zum Produkt / General product information		
1.1	Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Name of the food in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011:	Tilsiter 45% Fett i. Tr. / Tilsit 45% fat i.d.m.
1.2	Verwendungszweck / Intended use:	Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption
1.3	Primäre Verbrauchergruppen/Zielgruppen / Primary consumer groups/target groups: Aber nicht geeignet / But not suitable:	Allgemeiner Verbraucher / generally consumer  für Verbraucher mit abnormaler Immunfunktion (z.B. bestimmte Allergien)/mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten / for consumer with abnormal immune function (e.g. specific allergies)/with specific food intolerances

2. Produktspezifische Angaben / Specific product information		
2.1	Produktbeschreibung / Product description:	Foliengereifter Schnittkäse, 45% Fett in der Trockenmasse in Brotform / foil-ripened semi-hard cheese, 45% fat in dry matter, in loaf shape
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Eingestellte Kesselmilch, Pasteurisation, Dicklegung, Schneiden, Bruchbearbeitung, Abfüllen, Pressen, Salzbad, Verpacken, Reifung / adjusted milk, pasteurisation, coagulation, cutting, curd treatment, filling, pressing, brine, packaging, ripening

3. Sensorische Beschreibung / Organoleptical description		
3.1	Aussehen / Appearance:	Äußeres: rindenlos, trockene, glatte Oberfläche / external appearance: rindless, dry and even surface  Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, Löcher von Schlitz- oder Gerstenform, auch runde Löcher daneben/ internal appearance: ivory to pale yellow colour, holes formed like slits or barley, round holes besides too
3.2	Geschmack / Taste:	mild bis leicht pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer /mild to slightly piquant, also slightly sour, but not sour
3.3	Geruch / Smell:	mild bis leicht pikant, auch leicht säuerlich, jedoch nicht sauer /mild to slightly piquant, also slightly sour, but not sour
3.4	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	geschmeidig, jedoch nicht kurz oder bröckelig / smooth texture, but not short or crumbly

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
<b>Tilsiter 45% Fett i. Tr. (foliengereift) / Tilsit 45% fat i.d.m. (foil-ripened)</b>	

4. Deklaration der einzelnen Zutaten gm. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Declaration of ingredients in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011	
4.1	Zutaten / Ingredients:  pasteurisierte <b>Kuhmilch</b> , Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab /  pasteurised cow's <b>milk</b> , salt, starter cultures, microbial rennet
4.2	Für dieses Produkt ist nach deutschem und EU Kennzeichnungsrecht kein Zutatenverzeichnis erforderlich. / According to the German and EU food labelling legislation this product requires no list of ingredients.
4.3	Informationen zu Stoffen oder Erzeugnissen gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und ggf. mögliche und unbeabsichtigte Einträge von diesen sind unter Punkt 7 angegeben. / Information about substances or products referred to annex II of the Regulation (EU) No 1169/2011 and where appropriate possible and unintentional presence thereof are specified under point 7.
4.4	Besondere zusätzliche Angaben gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 / Additional specific information in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 Art. 10, para. 1:  -

5. Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]		pro 100g / per 100g	
Energie / Energy (kJ)		1408	
Energie / Energy (kcal)		339	
Fett / Fat (g)		26,0	
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)		17,9	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren / of which mono-unsaturates (g)		6,6	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / of which polyunsaturates (g)		0,7	
davon Trans-Fettsäuren / of which trans fat (g)		0,8	
Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)		<0,1	
davon Zucker / of which sugars (g)		<0,1	
Eiweiß / Protein (g)		25,0	
Salz / Salt (g)		1,80	

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name
<b>Tilsiter 45% Fett i. Tr. (foliengereift) / Tilsit 45% fat i.d.m. (foil-ripened)</b>

6. Produktspezifische Parameter / Specific product parameters					
6.1	Chemisch-physikalische Parameter / chemical-physical parameters:	Einheit / Unit:	Min:	Max:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Trockenmasse (Käse) / Total solids content (cheese)	%	55,0	58,0	DIN EN ISO 5534 / § 64 LFGB L 03.00-9
	Fett i.Tr. / Fat in dry matter	%	45,0	--	berechnet / calculated
	Fettgehalt absolut (Käse) / Absolute fat content (cheese)	%	25,0	--	DIN EN ISO 1735 / § 64 LFGB 03.00-8
	Eiweißgehalt / Protein content (N x 6,38)	%	23,0	--	DIN EN ISO 8968-1 bzw. DIN EN ISO8968-2 / § 64 LFGB L 01.00-10/1 bzw. § 64 LFGB L 01.00-10/2
	Kochsalz (Käse) / Salt (cheese)	%	1,4	2,2	DIN EN ISO 5943 / § 64 LFGB L 03.00-11
	pH-Wert / pH-value		5,1	5,5	VDLUFA VI C 8.2

6.2	Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:	Einheit (KbE) / Unit (cfu):	Grenzwert / Limit value:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
	Enterobacteriaceae (qualitative)	/1g	1.000	DIN EN ISO 21528-1 / § 64 LFGB L 00.00-133/1
	E. coli / Escherichia coli	/1g	10	DIN ISO 16649-2 / § 64 LFGB L 00.00-132/2
	Staphylokokken, koag.pos. / Staphylococci, coag. pos.	/1g	100	DIN EN ISO 6888-1 /DIN EN ISO 6888-2 / § 64 LFGB L 00.00-55/56
	Hefen / Yeasts	/1g	100.000*	ISO 6611 / IDF 94
	Schimmelpilze / Moulds	/1g	1.000	ISO 6611 / IDF 94
	Salmonellen / Salmonella	/25g	neg.	DIN EN ISO 6579 / § 64 LFGB L 00.00-20
	Listeria monocytogenes (qualitative)	/25g	neg.	DIN EN ISO 11290-1 / § 64 LFGB L 00.00-32/1
	* produktspezifische Kulturhefen / product specific cultures of yeasts			

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
<b>Tilsiter 45% Fett i. Tr. (foliengereift) / Tilsit 45% fat i.d.m. (foil-ripened)</b>	

7. Relevante Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung / Relevant substances or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 in the currently valid version		
	enthalten in / included in:	kann unbeabsichtigt enthalten sein / may contain unintentional:
7.1	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose):	Kuhmilch, Säuerungskulturen / cow's milk, lactic acid bacteria
		nicht relevant / not relevant
7.2	Gegebenenfalls empfohlener Hinweis bzgl. möglicher unbeabsichtigter Allergeneinträge* / If applicable: recommended information regarding possible unintentional presence of allergens*	-
* Hinweis: unbeabsichtigte Allergeneinträge, die nach interner HACCP-Analyse bzw. entsprechend der spezifizierten Angaben der Vorlieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden können. / Information: unintentional presence of allergens, which cannot be fully excluded according to internal HACCP-analysis or to the specified information of our suppliers.		

8. Eignung für besondere Ernährungsformen / Suitability for specific forms of nutrition	
8.1	<b>Vegetarisch / Vegetarian</b> Definition nach deutscher VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen (ausgenommen Milcherzeugnisse, Kolostrum, Eier, Bienenhonig/-wachs, Propolis, Wollfett/Lanolin von lebenden Schafen). Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components (except milk, colostrum, eggs, bee honey, -wax, propolis or wool grease/lanolin derived from the wool of living sheep). Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.
	geeignet / suitable
8.2	<b>Vegan /Vegan</b> Definition VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung von tierischen Bestandteilen. Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert soweit diese trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. / Definition according to the conference of the German consumer protection ministers 2016: No addition/use of animal components. Unintended presence of products which do not comply with the definition are tolerated if they are technically unavoidable, despite appropriate precautions being taken in compliance with good manufacturing practices.
	ungeeignet / unsuitable
8.3	<b>Laktoseintoleranz / Lactose Intolerance</b> Laktosegehalt / Lactose content
	<0,1g/100g

9. Weitere Angaben / Further details																
9.1	Anteile einzelner wertbestimmender Komponenten / Percentage of individual determinant components:															
	nicht zutreffend / not applicable															
9.2	Anteile bezogen auf Fertigprodukt / Percentage based on the finished product:															
	<table border="1"> <tr> <td>pasteurisierte Kuhmilch / cow's milk</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">&gt; 97</td> </tr> <tr> <td>Speisesalz / salt</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">ca./approx. 1,8</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungshilfsstoff: Calciumchlorid / processing aid: calcium chloride</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">ca./approx. 0,2</td> </tr> <tr> <td>Säuerungskulturen / starter cultures</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,1</td> </tr> <tr> <td>mikrobielles Lab / microbial rennet</td> <td style="text-align: center;">%</td> <td style="text-align: center;">&lt; 0,1</td> </tr> </table>	pasteurisierte Kuhmilch / cow's milk	%	> 97	Speisesalz / salt	%	ca./approx. 1,8	Verarbeitungshilfsstoff: Calciumchlorid / processing aid: calcium chloride	%	ca./approx. 0,2	Säuerungskulturen / starter cultures	%	< 0,1	mikrobielles Lab / microbial rennet	%	< 0,1
pasteurisierte Kuhmilch / cow's milk	%	> 97														
Speisesalz / salt	%	ca./approx. 1,8														
Verarbeitungshilfsstoff: Calciumchlorid / processing aid: calcium chloride	%	ca./approx. 0,2														
Säuerungskulturen / starter cultures	%	< 0,1														
mikrobielles Lab / microbial rennet	%	< 0,1														
9.3	Sonstiges / Further information:															
	-															
9.4	Produktionsort & IKZ / Production site & health mark:															
	<table border="1"> <tr> <td>Edeweicht - DE NI 086 EG</td> <td>Dargun - DE MV 029 EG</td> </tr> <tr> <td>Waren - MV 024 EG</td> <td></td> </tr> </table>	Edeweicht - DE NI 086 EG	Dargun - DE MV 029 EG	Waren - MV 024 EG												
Edeweicht - DE NI 086 EG	Dargun - DE MV 029 EG															
Waren - MV 024 EG																
9.5	Lager- und Transportbedingungen / conditions for storage and transport															
	+4°C - +8°C															

Formular | Produktspezifikation [de] / product specification [en]

Produktbezeichnung / Product name	
<b>Tilsiter 45% Fett i. Tr. (foliengereift) / Tilsit 45% fat i.d.m. (foil-ripened)</b>	
<b>10.</b>	<b>Kontaminanten und Rückstände / Contaminants and residues:</b>
	<p>Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung, sowie die Richtlinie 2006/125/EG über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder bzw. die deutsche DiätV - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. /</p> <p>Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with. These are especially the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs as well as the Directive 2006/125/EC on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children respectively the German Regulation on dietetic food - all in their currently valid versions.</p>
<b>11.</b>	<b>GVO-Status / GMO-status</b>
	<p>Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. /</p> <p>According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.</p>
<b>12.</b>	<b>Lebensmittelsicherheit / Food safety</b>
	<p>Das Unternehmen hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das Unternehmen verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 identifizieren kann. /</p> <p>The company has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards. Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. The company disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.</p>
<b>13.</b>	<b>Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status</b>
	<p>Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. DMK Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepraxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. /</p> <p>The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German are respected. DMK products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.</p>
<b>14.</b>	<b>Verpackungen / Packaging</b>
	<p>Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primärpackstoffen vor. /</p> <p>Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No 10/2011 on plastic food contact material of the applied primary packaging are available.</p>
<b>15.</b>	<b>Allgemeines / General remarks</b>
	<p>Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. Das Unternehmen behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. /</p> <p>This information is based on the state of knowledge at the date of issue. The details are subject to the natural and technological fluctuations. The company reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.</p>
<p><b>Diese Produktspezifikation ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. /</b> <b>This product specification is approved electronically and therefore valid without signature.</b></p>	

**DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestraße 27 • 27404 Zeven**  
**Tel: +49 4281 72-0 • Fax: +49 4281 72-58297 • info@dmk.de**

Archivierung ausgefülltes Formular: 8 Jahre, im SAP/DVS

## Formular | Artikelstammdatenblatt / article data sheet

Produkt / Product		Milram Tisiter 45% 3kg	
Artikelnr. / Article no.		5584	
Version / Version	04	Gültig ab (TT/MM/JJJJ) / Valid from (dd/mm/yyyy)	30.06.2021
Ersteller / Originator	N. Petry		
<b>Artikeldaten/ Article data</b>			
1.	Bezeichnung / Name of the food	Tilsiter 45% Fett i. Tr. / Tilsiter 45% fat i.d.m.	
2.	Marke / Brand	Milram	
3.	Produktionsort & IKZ / Production site & health mark	Waren - MV 024 EG	Edeweicht - DE NI 086 EG
4.	MHD ab Produktion / BBD from production	180 Tage / days	
5.	Ort MHD Kennzeichnung / place of the BBD	Etikett	
		label	
6.	Restlaufzeit bei Anlieferung / Remaining shelf life on delivery	60 Tage / days	
7.	Lager- und Transportbedingungen / conditions for storage and transport	+4°C bis +8°C / +4°C to +8°C	
8.	Nettoproduktgewicht (-volumen) / Product net weight (net volume)	ca. 3kg nicht egalisiert / approx. 3kg not equalized	
9.	Verpackungsart / Packaging type	Reifungsfolie, vakuum / ripening foil, vacuum	
10.	Art und Ort der Chargenkennzeichnung / Type and location of batch marking	werksspezifische Chargennummer/ site specific batch no.	
11.	Sonstiges / Other	--	

Dieses Artikelstammdatenblatt ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. /  
 This article data sheet is approved electronically and therefore valid without signature.

Aufbewahrung ausgefülltes Formular: 8 Jahre, im SAP/DVS