

fopkaboijt


**MOLKEREI
AMMERLAND**

Dokument / document : **SP 1005**
 Ausgabe / revision : 27.10.2011
 Seite / page : 1 / 4

Produktspezifikation / product specification

Erstellt / written: Name / name: I. Thien Datum / date: 27.10.2011	Geprüft / checked: Name / name: A. Tjards Datum / date: 27.10.2011	Genehmigt / approved: Name / name: J. Stärker Datum / date: 27.10.2011
---	---	---

1. Hersteller / producer

Zentrale / head office	Standort / site Molkerei Ammerland eG Oldenburger Landstraße 1a D-26215 Wiefelstede Deutschland (Germany) Tel. +49 (0)4458 9111-0 Fax +49 (0)4458 1455 info@molkerei-ammerland.de www.molkerei-ammerland.de	Postadresse / postal adress: Molkerei Ammerland eG Postfach 1120 26210 Wiefelstede (Germany)
Werk / plant	Standort / site Molkerei Ammerland eG Oldenburger Landstraße 1a D-26215 Wiefelstede Deutschland (Germany) Tel. +49 (0)4458 9111-0 Fax +49 (0)4458 1455	EG-Zulassung / EU-number 

2. Produkt / product

Produktbezeichnung / product name	Trappistenkäse 40% Fett i. Tr. (Ungarn) Trappista 40 % FDM (Hungary)
Produktgruppe / product group Verkehrsbezeichnung / generic name	Käse Cheese Schnittkäse Semi hard cheese
Artikelnummer / article no. EAN	46003 40 00436 66003 7

3. Logistik / logistics

Produktgröße / -gewicht / product mass Produktmaße / product size Primärverpackung / primary packaging	3 kg 30 x 10 x 10 cm Kunststoff-Verbundfolie Laminated plastic foil
Gebindegröße / - gewicht / trading unit Gebindemaße / size of trading unit Sekundärverpackung / secondary packaging	4 x 3 kg 42,0 x 29,7 x 9,8 cm Wellkarton Corrugated cardboard carton
Auslieferungsbedingungen / delivery conditions Transportbedingungen / transport conditions	< 8 C 2 C - 8 C
Lagerbedingungen / storage conditions Mindesthaltbarkeit / best before Restlaufzeit / residual term	4 C - 8 C 6 Monate 6 months 16 Wochen 16 weeks

Industrieller Aufschnitt zu Scheiben zwischen 3 - 7 Wochen möglich.
Industrial slicing is possible at an age between 3 - 7 weeks.

Produktspezifikation / product specification

4. Rechtsgrundlagen /

Rechtliche Anforderungen <i>Legal requirements</i>	Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten. <i>The relevant German and EU regulations laying down the general principles and requirements of Food Law, Calibration Law and Environmental Law are being met.</i>
Anforderungen Gentechnik <i>Requirements regarding GMO</i>	Eine Verwendung von Gentechnisch Veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften ausgeschlossen. <i>The usage of Genetically Modified Organisms in raw materials, excipients and additives in the sense of the applicable German and European Union regulations is excluded.</i>
Anforderungen Rückstände <i>Requirements regarding residues</i>	Die Grenzwerte der deutschen und europäischen Rechtsvorschriften in Hinblick auf Rückstände und Schadstoffe werden eingehalten. <i>The maximum permissible limits laid down in the relevant German and European Union regulations are being met.</i>
Zutaten (nicht deklarierungspflichtig gemäß LMKV und 2000/13/EG) <i>Ingredients (not to declare acc. to German law and 2000/13/EC)</i>	Past. Milch, Käseerikultur, Calciumchlorid, mikrobielles Lab, Salz <i>Milk, culture, Calcium chloride, rennet, salt</i>
Deklaration (Zutatenliste) <i>Declaration of ingredients</i>	
Sonstige Anforderungen <i>Other requirements</i>	Allgemeingültige Branchenstandards werden eingehalten. Die vollständige Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet. <i>The generally accepted Industrial standards are being met. A complete traceability is ensured.</i>

5. Sensorik / sensory tests

Äußeres Aussehen <i>Outer appearance</i>	glatte elfenbeinfarbige bis hellgelbe Oberfläche, rindenlos <i>plain ivory-coloured to light yellow surface, rindless</i>
Inneres Aussehen <i>Inner appearance</i>	hellgelb bis gelb, mattglänzend, vereinzelte erbsengroße Lochung <i>light-yellow to yellow, matt-finished, single pea-sized holes</i>
Konsistenz <i>Consistency</i>	geschmeidig und schnittfest <i>lithe and cuttable</i>
Geruch <i>Odour</i>	mild und rein <i>mild and pure</i>
Geschmack <i>Taste</i>	mild und rein, nicht säuerlich <i>mild and pure, not sourly</i>

Produktspezifikation / product specification

6. Chemisch-physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter Parameters	Minimum Minimum	Maximum Maximum	Bestimmungsmethode Method
Trockenmasse / dry matter (%)	53	56	ASU L 03.00-9 // ISO 5534
Fettgehalt, absolut / fat, absolute (%)	21,2	25,1	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
Fett i. Tr. / FDM (%)	40	44,9	rechnerisch / calculated
Salzgehalt / salt content (NaCl) (%)	1,6	2,1	ASU L 03.00-11
pH-Wert / pH-content	5,15 pH	5,6 pH	VdLUFA C 8.2

7. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter Parameters	Normwert Standard	Grenzwert Limit value	Bestimmungsmethode Method
Coliforme / coliforms	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-3 // ISO 5541/1
E. coli	< 1 / g	10 / g	ASU L 01.00-25 (mod.)
Enterbacteriaceae	< 10 / g	1000 / g	VdLUFA M 7.4.2
Salmonellen / salmonella	n.n. / 25 g	-	ASU L 00.00-20 (mod.) // ISO 6785
Listeria monocytogenes	n.n. / 25 g	-	ASU L 00.00-22 / IDF 143A:1995
Hefen und Schimmelpilze / yeasts and moulds	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-37 // ISO 6611
Koag. pos. Staphylokokken / coagulase-positive staphylococci	< 10 / g	100 / g	ASU L 02.07-2 // ISO 5944
Clostridien / clostridia	< 50 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.3.1.
Sulfitreduzierende Clostridien / sulphite reducing clostridia	< 10 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.4

8. Nährwertangaben pro 100 g (ml) / nutritional labelling per 100 g (ml)

Brennwert Energy value	311 kcal - 1293 kJ	Fett Fat	23 g
Eiweiß Protein	26 g	Gesättigte Fettsäuren Saturated fatty acids	15,0 g
Kohlenhydrate Carbonhydrates	< 1 g	Ballaststoffe Dietary fiber	< 1 g
Zucker sugars	< 1 g	Natrium Sodium	0,79 g

Produktspezifikation / product specification

9. Allergene / allergens

Allergene / allergens	Im Produkt enthalten Contained in product		Kreuzkontamination Cross-contamination	
	Ja Yes	Nein No	Ja Yes	Nein No
Eier und Eierzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>		X		X
Soja und Sojaerzeugnisse <i>Soybeans and products thereof</i>		X		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>		X		X
Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse <i>Nuts and products thereof</i>		X		X
Milch / Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>		X		X
Fisch und Fischerzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>		X		X
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		X
Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>		X		X
Sesamsamen und deren Erzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		X
Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg</i>		X		X
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>		X		X
Lupine <i>Lupine and products thereof</i>		X		X
Weichtiere <i>Molluscs and products thereof</i>		X		X

Der Lactosegehalt liegt unterhalb von 0,05 %. // Probenahme gemäß ISO 707.
The content of Lactose is below 0,05 %. // Sampling in acc.to ISO 707.

10. Sonstiges / miscellaneous

In elektronischer Form ist diese Spezifikation auch ohne Unterschriften gültig. Diese Spezifikation ist vertraulich und darf nicht ohne Zustimmung des Herausgebers an Dritte weitergegeben werden.
In the electronic form, this specification is also valid without signatures. This specification is confidential and may not be passed to third parties without the prior approval of the publisher.

Diese Spezifikation wird im 2-jährigen Rhythmus überprüft.
This specification is reviewed in a 2-annual-rhythm.

Diese Spezifikation ersetzt die Version SP 1005 vom 02.09.2009.
This spec replaces the version SP 1005 from 02.09.2009.