

Artikelnummer/article number	105806
Artikelbezeichnung/article name	VCC Cheddar Style Scheiben 1,1 kg
Verkehrsbezeichnung/legal name	Schmelzkäsezubereitung
Herkunft/origin	BE

Zutaten/ingredients:

Cheddar (53%), Wasser, Käse, Butter, Magermilchpulver, Schmelzsalz: E331, E200, Farbstoffe: E160a ii, E160c, Citronensäure, Sonnenblumenlecithin / Cheddar, water, cheese, butter, skimmed milk powder, melting salt: E331, E200, coloring: E160a ii, E160c, E330, sunflower lecithin

Sensorik/sensorical parameters	
Aussehen/appearance	gelb orange / yellow to orange
Geschmack/taste	mild typisch nach Käse / mild typical cheese
Geruch/smell	mild typisch nach Käse / mild typical cheese

Nährwertangaben/nutrition values		
pro 100g		
		Einheit/unit
Energy/energy	1277	kJ
	305	kcal
Fett /fat	25	g
davon gesättigt / of which saturated fatty acids	18	g
Kohlenhydrate/carbohydrates	2	g
davon Zucker/ of which sugar	1,8	g
Eiweiß/protein	18	g
Salz/salt	4	g

Auslobung/labels	
glutenfrei/gluten-free	X
laktosefrei/lactose-free	
vegetarisch/vegetarian	X
vegan	
kosher	
halal	

Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der aktuell gültigen Fassung / <i>Substances or products according to annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 in the currently valid version</i>		
	enthalten/ <i>contain</i>	enthalten in/ <i>contains in</i>
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Eggs and products thereof</i>		
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Fish and products thereof</i>		
Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Peanuts and products thereof</i>		
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Soya and products thereof</i>		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)/ <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Nuts and products thereof</i>		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Celery and products thereof</i>		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Mustard and products thereof</i>		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben/ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂</i>		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Lupines and products thereof</i>		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse/ <i>Molluscs and products thereof</i>		

Produktspezifische Parameter/specific product parameter			
Parameter	Minimum	Maximum	Einheit/unit
pH			
Säuregehalt/acid content			

GVO-Status/GMO-status		korrekt/ <i>correct</i>
Das 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. / 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.		X

mikrobiologische Parameter/microbiological parameters			
Parameter	Grenzwert (KBE/g)/ Limit value (cfu/g)	Warnwert (KBE/g)/ warn value (cfu/g)	Referenzmethode/ Reference method
Aerobe Gesamtkeimzahl / <i>Total aerobuc germs</i>			
Hefen/ <i>Yeast</i>	3000		
Schimmel/ <i>Mould</i>	3000		
<i>E.coli</i> / <i>Escherichia coli</i>	<1000		
Enterobakterien/ <i>Enterobacteriaceae</i>			
Koagulase pos. Staphylokokken/ <i>coagulase pos. Staphylococcus</i>	<100		
Salmonellen in 25g/ <i>Salmonella in 25g</i>	abwesend		
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g/ <i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	abwesend		
<i>Bacillus cereus</i> / <i>Bacillus cereus</i>			

Fremdkörpermanagement/foreign body control			
		vorhanden/ existing	Sensibilität/ sensivity in mm
Metalldetektion/ <i>metal detection</i>	FE	X	2,7
	NON-FE	X	3,5
	Stainless Steel	X	5,5
Anorganisch/ <i>anorganic</i>	z.B. Glas, Steine/ <i>e.g glas, stones</i>		
Organisch/ <i>organic</i>	z.B. Schädlinge/ <i>e.g. pests</i>		
Siebung/ <i>sieves</i>	z.B. Filtration/ <i>e.g. filtration</i>		
Andere/ <i>others</i>			

Verpackung/packaging	korrekt/ correct	
Die eingesetzten Packstoffe entsprechen den Anforderungen der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in vollem Umfang, u. a. Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen sowie Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. / <i>The used packaging materials totally comply with the requirements of the relevant foodstuffs regulations u.a. Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and Regulation (EU) No 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food</i>	X	
Unter Schutzatmosphäre verpackt?/ <i>packed under gas atmosphere?</i>	Ja/Yes	Nein/No
	X	

Logistische Daten/logistic data

Stück/basic item			Verkaufseinheit/sales unit		
EAN Code	5407009200045			5407009200052	
Netto-Gewicht /net weight	1107	g		8856	g
Brutto-Gewicht /gross weight	1131	g		9266	g
Tara in g	24	g		410	g
Abtropfgewicht/draind weight		g			
Verpackungsmaterial /packaging material	Folie / foil			Karton / cardboard	
Höhe/high in mm	65	mm		136	mm
Länge/length in mm	228	mm		345	mm
Breite/width in mm	76	mm		265	mm
Anzahl Basiseinheiten je Verpackung/amount basic items per sales unit					
				8	

Restlaufzeit ab Produktion in Tagen/ shelf life from production in days		Tage/days
Restlaufzeit* Ausgang Delina in Tagen/ shelf life outgoing Delina in days	60	Tage/days
Lagerbedingung/storage condition	7	°C
Zolltarifnummer/customs tariff number	04063090	

Palette/pallet		
Anzahl Verkaufseinheiten pro Lage/Amount of sales units per layer	9	
Anzahl Lagen pro Palette/ Amount of layers per pallet	9	
Anzahl Verkaufseinheiten pro Palette/Amount of sales units per	81	
Palettengesamthöhe inkl. Palette/ Pallet size (height) in fully loaded condition including pallet	1369	mm

*Bitte beachten Sie, dass die in der Spezifikation garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung ausschließlich für reguläre Sendungen gilt. Insbesondere bei langfristigen Kontrakten kann sich die in der Spezifikation ausgewiesene Restlaufzeit, aufgrund der längeren Lagerung des Artikels, erheblich verkürzen. Die Restlaufzeit bei Anlieferung kann sich daher bis auf 30% der in der Spezifikation ausgewiesene Restlaufzeit reduzieren. / Please note that the guaranteed remaining shelf life in the specification only applies to regular shipments. In the case of long-term contracts, the specified remaining shelf life can be significantly shortened due to the longer storage of the item. The remaining shelf life can therefore be reduced to 30% of the specified remaining shelf life in the specification.

Delina GmbH
 Am Selder 39, 47906 Kempen,
 Zertifikate: IFS Logistics & IFS Broker

Produkt/product	VCC Cheddar Style Scheiben 1,1 kg
Artikelnummer/articlenumber	105806
Käsegruppe/cheese typ	
Fettgehaltstufe/ fat content level	

	ja/yes	Nein/no		
Rohmilchkäse/raw milk cheese		x		
	mikrobiell/ microbiol.	tierisch/ animal		
Lab/rennet				
			Reifungsdauer in Tage/ maturing time in days	
	Folie/foil	Rinde/rind		
Reifung/ maturing				
	ja/yes	Nein/no		
Rinde zum Verzehr geeignet/ rind is suitable for consumption				
Lactosegehalt/lactose content	2			

chemische Parameter/chemical parameters				
Parameter	Einheit/ unit	min	max	Referenzmethode/ reference method
Trockenmasse / drymatter	%	56	59	
Fett absolut / fat total	%	20	30	
Fett in Trockenmasse / fat in drymatter	%	44	48	
Salz / salt	%	2,7	4	
pH		5,2	5,6	