Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	1388
Produktbezeichnung product description	Käse Tomate-Olive 48% 10x500g gef. Scheiben Cheese tomato-olive slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Schnittkäse mit Tomate-Olive 48% Fett i. Tr. Semi hard cheese with tomato-olive 48% fat i. d. m.
Käsegruppe cheese type	Schnittkäse Semi hard cheese
Produktformat product dimensions	Scheiben, ca. 10x10 cm Slices, approx. 10x10 cm
Art der Milcherhitzung Type of milk heating	Pasteurisierung Pasteurization

2. Herstellerinformation / producer information

Zulassungsnummer / health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer / organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24h Hotline / 24h hotline	+49 (0) 8065 / 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung / declaration producer

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO ist
- das Produkt nicht der VO (EG) Nr. 2015 / 2283 unterliegt (Novel Food)
- das Produkt die Anforderungen der EU zu Rückständen und Kontaminanten erfüllt
- das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde
- das Verpackungsmaterial den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935 / 2004 entspricht

Frischpack herewith declares that

- the goods delivered comply with valid legal requirements of the European Union and Germany concerning food
- The products require no declaration concerning the Regulations (EC) No. 1829 / 2003 and 1830 / 2003
- The product is not subject to the Regulation (EC) No. 2015 / 2283 (Novel Food)
- The product meets the requirements for residues and contaminant of EU
- The product is not treated with ionizing radiation
- The packaging material complies with the Regulation (EC) No. 1935 / 2004

4. Zertifiziert nach / Certification

International Featured Standard (IFS) seit März 2004 / since March 2004

IFS Broker seit August 2019 / since August 2019

Bio Zertifikat seit August 2001 / since August 2001

DIN EN ISO 14001 seit Mai 2014 / since May 2014

DIN EN ISO 50001 seit Mai 2014 / since May 2014

DIN EN ISO 45001 seit Mai 2020 / since May 2020

12. Änderung gültig ab: 14.08.2023 von: Katharina Schuster / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Frischpack GmbH I Mailling 11 I 83104 Mailling b. Schönau I Germany
Telefon: +49 8065 189-0 I Telefax: +49 8065 189-89 I info@frischpack.de I www.frischpack.de

5. Rückverfolgbarkeit / traceability

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178 / 2002 ist installiert und wird gewährleistet durch Produktionscode und / oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD´s der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability according to Regulation (EC) No. 178 / 2002 is installed and ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

6. Verpackung / packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt / content	500 g
Art der Verpackung / type of packaging	Schale mit Oberfolie / tray with top film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO_2)
	Stickstoff / nitrogen (N_2)
Material / material	Schale: APET/ PE / tray: APET/PE
	Oberfolie: OPA/PE / Top film: OPA/PE
	Oberfolie einfarbig bedruckt / Top film with monochromatic print

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	10 x 500g je Karton / box
Material / material	Karton / cardboard

Transporteinheit / transport unit

Palettentyp/ pallet type	Europalette oder H1-Palette / Euro-pallet or H1-pallet
Gebinde / trading unit	9 je Lage / per layer
Lagen / layer	7 je Palette / pallet

7. Handhabung / handling

Transport und Lagerbedingungen / Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeit / best before	104 Tage / days
Angabe in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage / days

8. Zutaten / ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Pasteurisierte Kuh**milch,** Speisesalz, 1,9% Tomaten-Olivenmischung (schwarze Oliven, Tomaten, Basilikum), Reifungskulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Konservierungsstoff: E251; natürliches Aroma.

Pasteurized cow's **milk,** salt, 1,9% tomato-olive mix (black olives, tomato, basil), starters, microbial rennet substitute, preservative: E251; natural flavor.

Frischpack GmbH I Mailling 11 I 83104 Mailling b. Schönau I Germany
Telefon: +49 8065 189-0 I Telefax: +49 8065 189-89 I info@frischpack.de I www.frischpack.de

Zusammensetzung / composition

Pasteurisierte Kuh**milch,** Speisesalz, 1,9% Tomaten-Olivenmischung (schwarze Oliven, Tomaten, Basilikum), Reifungskulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Konservierungsstoff: E251; natürliches Aroma.

Pasteurized cow's **milk,** salt, 1,9% tomato-olive mix (black olives, tomato, basil), starters, microbial rennet substitute, preservative: E251; natural flavor.

Ursprung (Stand: 07/2023) / Origin (state: 07/2023):

Der Käse stammt aus: EU
The raw material for the product is produced in:

Die Rohmilch stammt aus: EU
The raw milk comes from:

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min	max	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water	-	43 %	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse / dry matter	57 %	-	VDLUFA C 35.3
Fett / fat	23 %	37 %	VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	48 %	-	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	54 %	63 %	Berechnet / calculated
Salz / salt	1,4 %	2,7%	VDLUFA C 10.6.2

10. Mikrobiologische Anforderungen / microbiological requirements

Parameter	Richtwert / guidance level	Grenzwert / limit	Bestimmungsmethode / method
Hefen / yeast	< 1 x 10^5 KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel / mould	< 1 x 10^3 KbE / g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10^4 KbE / g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10^3 KbE / g*	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g	ISO 11290-1
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g	ISO 6579

**gilt ausschließlich für Rohware aus pasteurisierter Milch gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005.*

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	Rindenlos, gleichmäßig verteilte Tomaten-Oliven-Mischung Rindless, Tomato and olive mixture evenly distributed
Farbe / colour	Elfenbeinfarbig bis gelb / Ivory to yellow
Konsistenz / texture	Schnittfest / sliceable
Geruch / aroma	Mild bis pikant, leicht nach Tomate-Olive / Mild to piquant, slightly tomato-olive
Geschmack / flavour	Mild bis pikant, leicht nach Tomate-Olive / Mild to piquant, slightly tomato-olive

12. Änderung gültig ab: 14.08.2023 von: Katharina Schuster / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Frischpack GmbH I Mailling 11 I 83104 Mailling b. Schönau I Germany
Telefon: +49 8065 189-0 I Telefax: +49 8065 189-89 I info@frischpack.de I www.frischpack.de

12. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169 / 2011 / allergens according to Regulation (EU) No. 1169 / 2011:

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Milk and products thereof (including lactose)

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte) / nutritional values per 100 g (average values)

Energie / energy	1473 / 355	kJ /kcal
Fett / fat	29	g
davon gesättigte Fettsäuren[1]/ of which saturates[1]	21	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	<0,5	g
davon Zucker[2] / of which sugar[2]	<0,1	g
Eiweiß / protein	23	g
Salz / salt	1,70	g

[1] Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum / fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding
[2] Laktosefrei bei einem Laktosegehalt von <0,1g/ lactose free if lactose content <0,1g

14. Ernährungsformen / diets

Das Produkt ist glutenfrei. Es ist weiter geeignet für/ The product is gluten free. It is suitable for:

Ovo – Lakto Vegetarier	ja	yes
Vegan	nein	no
Kosher	nein	no
Halal	ja	yes

Die vorliegende Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Sie ersetzt alle vorherigen Versionen.
This specification was issued electronically and is valid without signature. It replaces all previous versions.

Frischpack GmbH I Mailling 11 I 83104 Mailling b. Schönau I Germany
Telefon: +49 8065 189-0 I Telefax: +49 8065 189-89 I info@frischpack.de I www.frischpack.de