

Artikelnummer/article number	101725
Artikelbezeichnung/article name	Span. Käseplatte "Gran Tradición" 350 g
Verkehrsbezeichnung/legal name	Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten
Herkunft/origin	ES

Zutaten/ingredients:

Tierno: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Stabilisator: E509, Milchsäurebakterien, mikrobielles Gerinnungsmittel, natürliches Käsearoma, Rinde nicht essbar: Konservierungsstoffe: E235, E202.

halbfester Schnittkäse: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Stabilisator: E509, Milchsäurebakterien, mikrobielles Gerinnungsmittel, Farbstoff: E160b(ii). Rinde nicht essbar: Konservierungsstoffe: E235, E202.

Schnittkäse aus Mischmilch: Pasteurisierte Kuhmilch (min. 75 %), Schafs- (min. 5 %), Ziegenmilch (min. 5 %), Salz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Gerinnungsmittel, Stabilisator: E509, Konservierungsstoff: E-1105 (aus Ei). Rinde nicht essbar: Konservierungsstoffe: E202, E235, Farbstoff: E172.

halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch: Pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, Sequestriermittel: E509), mikrobielles Gerinnungsmittel, Milchsäurebakterien. Rinde nicht essbar: Konservierungsstoffe: E202, E235, Farbstoff: E172

Weichkäse aus Schafsmilch: Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Stabilisator: E509, Lab, Milchsäurebakterien, Konservierungsstoff: E-1105 (aus Ei). Rinde: nicht essbar: Konservierungsstoffe: E235, E202, Farbstoff: E172./

Tierno: Pasteurized Cow's Milk, Salt, Stabilizer: E509, Lactic Acid Bacteria, Microbial Coagulant, Natural Cheese Flavor, Salt. Bark not edible: preservatives: E235, E202.

semi-hard cheese: pasteurized cow's milk, salt, stabilizer: E509, lactic acid bacteria, microbial coagulant, coloring: E160b(ii). Bark not edible: preservatives: E235, E202.

Semi-hard cheese made from mixed milk: pasteurized cow's milk (min. 75%), sheep's (min. 5%), goat's milk (min. 5%), salt, lactic acid bacteria, microbial coagulant, stabilizer: E509, preservative: E-1105 (from egg) . Bark not edible: preservatives: E202, E235, coloring: E172.

semi-hard goat's milk cheese: pasteurized goat's milk, salt, sequestering agent: E509), microbial coagulant, lactic acid bacteria. Bark not edible: preservatives: E202, E235, coloring: E172

Soft sheep's milk cheese: Pasteurized sheep's milk, salt, stabilizer: E509, rennet, lactic acid bacteria, preservative: E-1105 (from egg). Bark: not edible: preservatives: E235, E202, coloring: E172.

Sensorik/sensorical parameters

Aussehen/appearance

Geschmack/taste

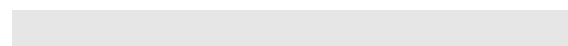
Geruch/smell

Nährwertangaben/nutrition values		
pro 100g	Tierno	Einheit/unit
Energy/energy	1323	kJ
	319	kcal
Fett /fat	25	g
davon gesättigt / of which saturated fatty acids	17	g
Kohlenhydrate/carbohydrates	3	g
davon Zucker/ of which sugar	1	g
Eiweiß/protein	23	g
Salz/salt	1,8	g

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

Nährwertangaben/nutrition values			Nährwertangaben/nutrition values		
pro 100g	Mischmilch Semi Cured	Einheit/unit	pro 100g	halbfester Schnittkäse	Einheit/unit
Energy/energy	1545	kJ	Energy/energy	1349	kJ
	373	kcal		325	kcal
Fett /fat	30,9	g	Fett /fat	26	g
davon gesättigt /	21,8	g	davon gesättigt /	18	g
Kohlenhydrate/carbohydrates	1,6	g	Kohlenhydrate/carbohydrates	3	g
davon Zucker/ of which sugar	<0,5	g	davon Zucker/ of which sugar	1	g
Eiweiß/protein	22	g	Eiweiß/protein	23	g
Salz/salt	2,27	g	Salz/salt	1,8	g

Nährwertangaben/nutrition values			Nährwertangaben/nutrition values		
pro 100g	Ziege	Einheit/unit	pro 100g	Schaf	Einheit/unit
Energy/energy	1592	kJ	Energy/energy	1706	kJ
	384	kcal		412	kcal
Fett /fat	32	g	Fett /fat	35,9	g
davon gesättigt /	22	g	davon gesättigt /	25,56	g
Kohlenhydrate/carbohydrates	1	g	Kohlenhydrate/carbohydrates	<1	g
davon Zucker/ of which sugar	<0,5	g	davon Zucker/ of which sugar	<0,5	g
Eiweiß/protein	23	g	Eiweiß/protein	22,2	g
Salz/salt	1,8	g	Salz/salt	1,6	g



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>	X	
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>		

[illegible]

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

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

Fremdkörpermanagement/foreign body control			
		vorhanden/ existing	Sensibilität/ sensivity in mm
Metalldetektion/metal detection	FE		
	NON-FE		
	Stainless Steel		
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. /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		X			
Unter Schutzatmosphäre verpackt?/packed under gas atmosphere?	<table><tr><td>Ja/Yes</td><td>Nein/No</td></tr><tr><td>X</td><td></td></tr></table>		Ja/Yes	Nein/No	X
Ja/Yes	Nein/No				
X					

Logistische Daten/logistic data

Stück/basic item			Verkaufseinheit/sales unit		
EAN Code	8435115039232			18435115039239	
Netto-Gewicht /net weight	350	g		1750	g
Brutto-Gewicht /gross weight	369	g		2035	g
Tara in g	19	g		285	g
Abtropfgewicht/drained weight		g			
Verpackungsmaterial /packaging material	Plastik /plastic			Karton /cardboard	
Höhe/high in mm	25	mm		170	mm
Länge/length in mm	215	mm		285	mm
Breite/width in mm	215	mm		230	mm
Anzahl Basiseinheiten je Verpackung/amount basic items per sales unit				5	

Restlaufzeit ab Produktion in Tagen/ shelf life from production in days		Tage/days
Restlaufzeit* Ausgang Delina in Tagen/ shelf life outgoing Delina in days	35	Tage/days
Lagerbedingung/storage condition	4 -7	°C
Zolltarifnummer/customs tariff number	04069099	

Palette/pallet		
Anzahl Verkaufseinheiten pro Lage/Amount of sales units per layer	13	
Anzahl Lagen pro Palette/ Amount of layers per pallet	10	
Anzahl Verkaufseinheiten pro Palette/Amount of sales units per	130	
Palettengesamthöhe inkl. Palette/ Pallet size (height) in fully loaded condition including pallet	1850	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