

Verkehrsbezeichnung: Gouda 48% Fett i. Tr.

Zutaten (gemäß LMKV): Gouda, Farbstoff: Beta-Carotin (E160a)

Produktbeschreibung:

Allgemein: 25 Gouda Schnittkäsescheiben ohne Rinde, 10 x 10 cm á 20g, gestapelt,

Aussehen: elfenbeinfarbig bis goldgelbe Farbe, vereinzelt erbsengroße, runde bis ovale Lochung, gleichmäßig verteilt, nicht aneinanderhaftend

Geruch: arteigen, mild bis leicht pikant, nicht säuerlich, frei von Fremdgeruch

Geschmack: arteigen, mild bis leicht pikant, nicht säuerlich, frei von Fremdgeschmack



Bestimmungsgemäße Verwendung:

Verwendung als anteilige Zutat in Lebensmitteln, die entweder erhitzt, anderweitig konserviert oder bis zum baldigen Verzehr gekühlt werden.

Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:

- entfällt -

Lagerung / Haltbarkeit:

- Lagerung: gekühlt bei 6 - 8°C
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

Abpackung:

12x 0,5kg Tiefziehschalen und Deckelfolie unter Schutzatmosphäre im Faltbodenkarton

Die gelieferten Artikel sind in Packmitteln verpackt, die zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind. Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung): Verordnung (EG) Nr. 1935 / 2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005, Bedarfsgegenständeverordnung vom 23.12.1997, Verordnung (EU) Nr. 10/2011.



Produktspezifikation
Art. Nr. 416A
Gouda in Scheiben, 20g
12 x 0,5kg

Revision 4
Stand: 30.08.11
Seite 2 von 3

GVO Erklärung:

Der Lieferant / Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

| | | |
|----------------|---------|----------|
| Brennwert: | 1390 kJ | 335 kcal |
| Eiweiß: | | 23,0 g |
| Kohlenhydrate: | | <0,3 g |
| Fett: | | 27,0 g |

Weitere chemische / physikalische Angaben:

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| pH-Wert | 5,3 bis 5,6 |
| Trockenmasse | 55,0 bis 59,0 % |
| Fettgehalt absolut | 26,5 bis 29,0 % |
| Fettgehalt in der Trockenmasse | 48,0 bis 51,0 % |
| Wassergehalt | 41,0 bis 45,0 % |
| Salzgehalt | 1,5 bis 2,0 % |

Mikrobiologische Angaben:

| | Werte |
|------------------------|------------------------------|
| E. coli | <1,0 x 10 ³ KbE/g |
| Salmonellen | nicht nachweisbar in 25g |
| Listeria monocytogenes | nicht nachweisbar in 25g |
| Staphylococcus aureus | <1,0 x 10 ³ KbE/g |
| Schimmelpilze | <1,0 x 10 ³ KbE/g |
| Hefen | <1,0 x 10 ⁴ KbE/g |

