

Produktspezifikation
577600 meiba Gouda 48%, 1kg Wanne,
50x20g Sch. gef.



Allgemeine Produktinformationen	
Artikelbezeichnung	meiba Gouda 48%, 1kg Wanne, 50x20g Scheiben gefächert
Artikelnummer	577600
GTIN Einheit	4255684500988
GTIN Karton	4255684500995
Inverkehrbringer	Meierei Barmstedt eG
Rohwarenhersteller	Meierei Barmstedt eG - Werk Barmstedt und Neumünster
Hersteller	Meierei Barmstedt eG
Identitätskennzeichen	DE-SH004-EG
Zertifizierung	Gültiges IFS-Zertifikat
Aufschlüsselung Chargen-Nr.	Lfs. / Karton: 04 (Betr) 020524 (MHD) 05 (Aufschneidewoche) 00; Stück: 04 (Betr) 020524 (MHD) 05 (Aufschneidewoche) 3 (Aufschneidelinie 3) 1647 (Uhrzeit 16:47)
Produktbeschreibung	Gouda 48% Fett i. Tr., foliengereift, ca. 50 Scheiben, 10x10cm à 20g, gefächert, 6x1kg Wanne
Verkehrsbezeichnung	Gouda, Schnittkäse
Zolltarifnummer	04069078
Herkunftsland / Region	Deutschland / Norddeutschland
Zutaten (LMIV)	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab
Laktosefrei (< 0,1 g / 100 g)	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Reifezeit	Mindestens fünf Wochen
Rinde zum Verzehr geeignet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> rindenlos <input type="checkbox"/> n.a.
Verpackungsmaterial	Primärverpackung: Mehrlagige Folie aus Kunststoff; Sekundärverpackung: Karton
Schutzatmosphäre	<input checked="" type="checkbox"/> ja 2/3 N, 1/3 CO2 <input type="checkbox"/> nein
MHD ab Produktion	Lt. Etikett
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung	56 Tage
Lagertemperatur	+4 bis +8 °C

Maße des Produktes	Einheit	Karton	Palette
Länge x Breite x Höhe (mm) ca.	380x135x45	388x288x147/ 396x286x157	1.200x800x1.029/ 1.200x800x1.099
Höhe inkl. Palette (mm) ca.	-	-	1.173/ 1.243
Gewicht (g)	1.000	6.000	336.000
Egalisiert	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	-

Logistische Daten	netto	brutto	Anzahl	
Kilogramm / Einheit (ca.)	1,0	1,04	Einheiten / Karton	6
Kilogramm / Karton (ca.)	6,0	6,5	Kartons / Lage	8
Kilogramm / Lage (ca.)	48,0	52,0	Lagen / Palette	7
Kilogramm / Palette (ca.)	336,0	386,0 inkl. Pal.	Kartons / Palette	56

Sensorik	
Aussehen - Äußeres	Rindenlose, glatte Oberfläche
Aussehen - Inneres	Elfenbeinfarbig bis gelb, vereinzelte Lochung von runder oder ovaler Form bis zu Erbsengröße
Konsistenz	Geschmeidig, halbfest bis schnittfest
Geruch	Mild und rein, nicht säuerlich
Geschmack	Mild und rein, nicht säuerlich

Produktspezifikation

**577600 meiba Gouda 48%, 1kg Wanne,
50x20g Sch. gef.**



Chemisch-physikalische Parameter	Einheit	Min.	Soll	Max.
Fett	%	27,5	29,0	30,5
Trockenmasse	%	57,0	58,0	59,0
Fett i. Tr.	%	48,0	-	50,0
Wff	%	54,0	-	63,0
Eiweiß	%	23,0	24,0	-
Salz	%	1,5	1,7	2,1
pH-Wert	-	5,2	5,35	5,5

Mikrobiologische Parameter	Max.	Einheit	Methode
Enterobakterien	100	KbE/g	VDLUFA M 7.4.2
E. coli	1.000	KbE/g	DIN EN ISO 16649-2
Hefen / Schimmel	500 / 100	KbE/g	VDLUFA M 7.7.2
Listeria monocytogenes*	negativ	KbE/25g	DIN EN ISO 11290-1
Salmonellen*	negativ	KbE/25g	ISO 6579
Koagulasepositive Staphylokokken*	10	KbE/g	ISO 6888-1
Sulfitreduzierende Clostridien	100	KbE/g	VDLUFA M 7.18.4

*Monitoringsystem, entsprechend VO (EG) 2073/2005

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1502 kJ / 362 kcal
Fett	29,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
- davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	24,0 g
Salz	1,7 g

Allergene	Im Produkt enthalten		
	nein	ja	wenn ja, Beschreibung
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Milcheiweiß, Laktose < 0,1 g / 100 g
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

GVO Erklärung

Dieses Produkt ist weder mit gentechnischen Verfahren hergestellt, noch enthält es gentechnisch veränderte Mikroorganismen oder andere kennzeichnungspflichtige Zutaten gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003.

Hygiene und Lebensmittelsicherheit

Die Produkte entsprechen allen relevanten derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften des deutschen und des EU Rechts.
VO (EG) 178/2002, VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004, VO (EG) 2073/2005,
VO (EU) 2017/625

Rückstände/Schadstoffe/Toxine

Das Produkt bzw. die eingesetzte Rohmilch unterliegt der regelmäßigen Kontrolle auf Aflatoxine, Dioxine, PCBs, Pestizide, Schwermetalle, Radioaktivität, Hemmstoffe, QAV und Melamin gemäß dem deutschen und EU Recht.

Freigabe Meierei Barmstedt eG

Datum:

09.04.24

Unterschriften:

