

	<b>WEICHKÄSEZUBEREITUNG MIT WEIBSCHIMMEL WALDPILZE</b>	<b>Ident. Code:</b> 7501-SP-07
	<b>Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.</b>	<b>Seite:</b> 1 von 2
Weixlerstraße 16 83329 Waging/Obb.	weitere Zutaten: 7 % Waldpilze (Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge, natürliche Aromen (können Spuren von Gluten enthalten))	Torten, Minitorten

Zutaten / Fettgehaltsstufe / Käsegruppe						
Zutaten:		pasteurisierte Milch, 7 % Waldpilze, (Champignon, Steinpilze, Pfifferlinge, natürliche Aromen), Kochsalz, Milchsäurekulturen, Labextrakt, Edelschimmelkulturen				
Nährwertdeklaration Durchschnittliche Angaben		je 100g	Portion		Bemerkung	
			je 30g	***% GDA		
	<b>Energie</b>	<b>kJ</b>	<b>1845</b>	554	7	Berechnung
		<b>kcal</b>	<b>447</b>	134		
	<b>Fett</b>	<b>g</b>	<b>43,3</b>	13,0	19	VDLUF A C 15.3.8
davon:	<b>- gesättigte Fettsäuren</b>	<b>g</b>	<b>29,9</b>	9,0	45	Gaschromatographie/FiD
	- einfach ungesättigte Fettsäuren	<b>g</b>	10,8	3,2		Gaschromatographie/FiD
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	<b>g</b>	1,1	0,3		Gaschromatographie/FiD
	<b>Kohlenhydrate</b>	<b>g</b>	<b>0,3</b>	0,1	0	Differenzberechnung
davon:	<b>- Zucker</b>	<b>g</b>	<b>0,1</b>	0	0	§64 LFGB (enzymatisch)
	Laktose	<b>g</b>	<0,1	0		§64 LFGB (enzymatisch)
	Ballaststoffe	<b>g</b>	0	0		
	<b>Eiweiß</b>	<b>g</b>	<b>14,0</b>	4,2	8	VDLUF A C 30.2 (N*6,38)
	<b>Kochsalz</b>	<b>g</b>	<b>1,5</b>	0,5	8	VDLUF A C 10.6.2
	Natrium	<b>mg</b>	600	180		ICP
	Calcium	<b>mg</b>	430	129	16	ICP
(Fett) Pflichtangaben nach Lebensmittelinformations-VO				*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen 8400 kJ/2000 kcal		
Mikrobiologische Werte						
Kriterien	Norm (m) g Käse	Max (M) g Käse	n	Nachweismethode		
Coliforme Bakterien	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	5, c=2	VDLUF A B 7.2.2; 7.2.3; 7.2.4 TBX-Agar		
Escherichia coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	5, c=2			
Listeria monocytogenes		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB		
Salmonella spp.		keine/25g	5, c=0	§64 LFGB		
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	5, c=2	§64 LFGB		
<b>m</b> = Normwert; <b>M</b> = Grenzwert; <b>n</b> = Probenanzahl; <b>c</b> = Anzahl der Proben >m und <M						

Qualitätssicherung QS/Hub 29.01.2014	Produktion P/Wol 12.10.2011	Verpackung P/Hog 24.10.2011	GF/Nie gültig ab: 29.01.2014
--	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------



**WEICHKÄSEZUBEREITUNG MIT WEIßSCHIMMEL  
WALDPILZE**

**Ident. Code:**  
7501-SP-07

**Doppelrahmstufe, 70 % Fett i. Tr.**

**Seite:** Seite 2 von 2

<b>Sensorische Produkteigenschaften</b>		
<b>Aussehen Äußeres</b>	Von außen soll der Käse gleichmäßig mit Camembertschimmel bedeckt sein. Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife.	
<b>Aussehen Inneres</b>	Rahmgelb mit unregelmäßiger Lochung und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Pilzstückchen	
<b>Konsistenz</b>	geschmeidig, cremig, schnittfähig	
<b>Geruch</b>	angenehm rein, typisch nach Waldpilzen, leicht säuerlich, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant	
<b>Geschmack</b>	sahnig, mild aromatisch, leicht bitter nach Waldpilzen schmeckend, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant	
<b>Qualitätssicherung</b>		
<b>BERGADER LABOR</b>	Das Produkt entspricht den relevanten EG- und deutschen Lebensmittelrechtsgrundlagen. Unsere Produkte unterliegen der ständigen Kontrolle der BERGADER – Labors. Die Endprodukte werden bis zum Ablauf des MHD regelmäßig geprüft. Es werden regelmäßige Kontrollen der Rohstoffe und Produktgruppen auf relevante Schadstoffe und Rückstände durchgeführt.	
<b>Externe und staatliche Überwachung</b>	Außerdem unterliegen unsere Verarbeitungsstätten, die Produkte und die Rohstoffe den Kontrollen der zuständigen Lebensmittelüberwachung (staatliche Untersuchungsämter, Veterinärbehörden) sowie einem externen akkreditierten Prüflabor.	
<b>Zulassung/Identitätskennzeichen nach Hygieneverordnung 852 u. 853/2004 EG</b>	Die Produktionsstätten der BERGADER PRIVATKÄSEREI entsprechen allen Forderungen des EG- und deutschen Lebensmittelrechts. Zulassungs-Nr: DE – BY 13049 EG Werk Waging Ein HACCP-Konzept ist eingeführt.	
<b>Zertifizierungen</b>	Die BERGADER PRIVATKÄSEREI ist nach IFS zertifiziert. Ein Umweltmanagementsystem nach EMAS ist eingeführt.	
<b>Mindesthaltbarkeit / Produktionscode</b>		
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: lt. Jeweils gültiger MHD-Liste	
<b>Produktionscode</b>	Jahrestag/Wanne oder Jahrestag/Stapel z.B. 002/001	
<b>Kennzeichnung</b>		
<b>Allergene Lebensmittelinformations-VO</b>	<b>Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können</b>	<b>lt. Rezeptur enthalten</b>
7.) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		ja
<b>GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten</b>	Das Produkt ist in Bezug auf die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.	
<b>Gerinnungsmittel</b>	Kälberlabenzym	
<b>Verpackung Torten</b>		
<b>Aufleger mit ausgestanzter Zentralrosette</b>	Alu bedruckt, beidseitig Lack	
<b>Verbundfolie</b>	OPP-/Pergament, kaschiert, bedruckt	
<b>Banderole</b>	Vollpappe	
<b>Umverpackung</b>	<b>Bodenteil:</b> Vollpappe, braun kaschiert <b>Deckelzuschnitt:</b>	
<b>Abmessungen Produkt</b>	Ø ca. 18,0 x 5,0 cm	
<b>Verpackung Minitorten</b>		
<b>Verbundfolie</b>	Alu-/Papier, kaschiert, bedruckt, Opp-/Papier, kaschiert, bedruckt	
<b>Regaltray</b>	Zellstoffpappe beidseitig weiß gedeckt, bedruckt	
<b>Regaldeckel</b>	Vollpappe weiß/braun kaschiert, bedruckt	
<b>Versandtray</b>	Zellstoffpappe	
<b>Abmessungen Produkt</b>	Ø ca. 7,0 x 4,0 cm	