

<b>Produktbezeichnung / Product name:</b>	<b>Cheddar 50% Fett i. Tr. / Cheddar 50% fat in d. m.</b>
Artikelnummer / Product code:	<b>3815---</b>
Identitätskennzeichen / Identification mark:	<b>DE-ST 201 EG</b>

**1. Produktbeschreibung / Description of the product:**

Deklaration / declaration:	<b>Cheddar 50% F. i. Tr. / Cheddar 50% fat in d. m.</b>
Zutaten / Ingredients:	<b>Milch, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobieller Labaustauschstoff / Milk, salt, lactic acid bacteria, microbial rennet substitute</b>

**2. Lebensmittelrechtliche Anforderungen / legal requests:**

siehe Anlage lebensmittelrechtliche Anforderungen / see appendix legal requests

**3. Allergene / Food Allergens**

Das Produkt enthält folgende Zutaten mit allergenem Potential. /

The product contains the following ingredients, which may cause adverse reactions.

Allergene / Allergens	im Produkt laut Rezeptur / in the product according to recipe	im selben Werk verwendet / used at the same plant	Angabe des Inhaltsstoffes / Declaration of ingredients
Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose Milk and milk products including lactose	+	+	Milchprotein, Lactose / milk protein, lactose

**4. Chemische-physikalische Kenngrößen / Chemical-physical parameters**

		Sollwert/Target	Methode / Method
Fett i.Tr. / Fat in d.m.	%	min. 50,0	berechnet / calculated
Trockenmasse / Dry matter	%	min. 62,0	Folienmethode/ foil method
pH-Wert / pH-value		5,1 - 5,5	pH-Meter
Salz / Salt	%	1,6 - 1,9	Volumetrische Titration

Die Angegebenen Werte sind Durchschnittswerte. Geringfügige Abweichungen sind Rohstoff- und produktionstechnisch bedingt möglich. /

The given values are average values. Slight deviations due to raw material and for technical reasons are possible.

**5. Mikrobiologischer Standard / Microbiological standards**

		n	c	m	M	Methode / Method
E.Coli	cfu/g	5	2	100	1000	ISO 16649-1 oder 2
Salmonella spp. *	25g	5	0	nicht nachweisbar/ not detectable		EN/ISO 6579
Listeria monocytogenes *	25g	5	0	nicht nachweisbar/ not detectable		EN/ISO 11290-1
Koag. pos. Staphylokokken / Coag. pos. staphylococcus *	cfu/g	5	2	100	1000	EN/ISO 6888-1 oder 2

\* Stichprobenprüfung gemäß Monitoringprogramm / sampling according to monitoring program

**6. Sensorik / Organoleptic criteria**

Aussehen / Appearance:	
Äußeres / Exterior:	elfenbeinfarbig, geschlossene Oberfläche / ivory-coloured, consistent surface
Inneres / Interior:	glatt, kompakt / smooth, firm
Konsistenz / Consistency:	nicht krümelig / not crumbly
Geruch / Smell:	rein, leicht säuerlich / pure, slightly sour
Geschmack / Taste:	rein, leicht säuerlich / pure, slightly sour

Bewertungsgrundlage: DLG-Prüfschema / basis of valuation: DLG schedule

**7. Nährwert / Nutritional data**

Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g / Average nutrition facts per 100g		
Energie / Energy	kJ	1624
	kcal	391
Fett / Fat	g	32,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	g	20,8
Kohlenhydrate / Carbohydrates	g	<0,1
davon Zucker / of which sugars	g	<0,1
Eiweiß / Protein	g	25,0
Salz / Salt	g	1,8

**8. Verpackung - Lagerung - MHD / Packaging - storage - best before date**

Verpackung / Packaging	Folie / foil
Lagerungstemperatur / Storage temperature	gekühlt / chilled ≤ 8°C
Haltbarkeit / Shelf life	180 Tage ab Produktionstag / days from date of production
Stück/Karton / pcs/carton	-
Stück/Palette / pcs/pallet	40
Karton/Palette / no. of cartons/pallet	-
Karton/Lage / no. of cartons/layer	8
Lagen/Palette / layer/pallet	5
Stück / pcs	
Nettogewicht / netweight	ca. 20kg
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 360mm x 290mm x 200mm
Foliengewicht / weight of foil	ca. 60g
Karton / carton	
Bruttogewicht / grossweight	-
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	-
Leergewicht / carton weight	-
Palette / pallet	
Bruttogewicht / grossweight	ca. 820kg
Länge/Breite/Höhe / length/width/height	ca. 1200mm x 800mm x 1050mm

**9. Loskennzeichnung / Lot identification**

Produktbezeichnung BMI	/	product name BMI
Name und Adresse des Herstellwerkes	/	name and address of manufacturer
Gewicht	/	weight
Chargennummer	/	batch number
Produktionsdatum	/	date of production
Fertigernummer	/	number of cheese making machine
MHD	/	best before date