



Wir machen mehr aus Käse.

# Produkt-Spezifikation

Art.-Nr. 0564 TK Emmentaler-Schnitzel ca.24 x 75g, Foo

Druckdatum

19.09.2014

Seite 1 von 1

**Verkehrsbezeichnung**

Back-Emmentaler, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt

**Zutatenliste**

45% EMMENTALER; Mehl (WEIZEN, ROGGEN); Sonnenblumenöl; Stärke (WEIZEN Kartoffel); GLUTEN (WEIZEN); MILCHEIWEIß; Salz; Gewürze; Malzmehl (GERSTE); Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; LAKTOSE

1,8 kg (ca. 24 Stück)

**Allergene**

Glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

**Nährwertangaben**

je 100g

je 100g

**Brennwert**

panierter Käse

1413 kJ = 338 kcal

**Fett**

20,0 g

**davon gesättigte Fettsäuren**

10,7 g

**Kohlenhydrate**

22,0 g

**davon Zucker**

1,9 g

**Eiweiß**

17,0 g

**Salz**

1,6 g

**Lagerbedingungen**

&lt;= -18 °C

**Sensorische Anforderungen**

Außen: helle bräunliche Panade

Innen: hellgelber Käseteig

Konsistenz: schnittfester Käseteig

Geruch/Geschmack: typisch Emmentaler, gebacken

Sonstiges: Bei Fritteusenzubereitung: knusprig

Sonst: leicht knusprig

**Mikrobiologische Anforderungen**

Enterobacteriaceae

Rebecca Agar/ 24h/ 37°C

&lt;= 10e4 / g

Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceae enthalten

List. monocytogenes

§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1

neg. / 25 g

Salmonella

§ 64 LFGB (L00.00-20)

neg. / 25 g

Staph. koagulase positive

§ 64 LFGB (L00.00-55)

<= 10<sup>2</sup> / g

E. coli

§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]

<= 10<sup>2</sup> / g**Chemische Anforderungen**

Trockenmasse

IR-Spektroskopie

61,0 ± 2,5 %

Fett

IR-Spektroskopie

20,0 ± 2,5 %

Fett i. Tr.

Berechnung

33,0 ± 2,5 %

Kochsalz

potentiometrisch

1,60 ± 0,25 %

Eiweiß

N x 6.38

17,0 ± 2,5 %

**Physikalische Anforderungen**

pH-Wert

20 °C

5,40 ± 0,25

**Rückstandsanalytik**

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. In ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengeVO, RückstandshöchstmengeVO, MykotoxinhöchstmengeVO, sowie die Bestimmung der Verordnung EG Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln)

**GVO-Status**

Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

**Mitgeltendes Dokument:**

Artikelpass

**Herstellereklärung:**

Der Hersteller / Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller / Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.