



Wir machen mehr aus Käse.

# Produktspezifikation

Art-Nr. 0154 TK-Brie-Spitzen25g 3x1kg-Btl

Druckdatum:  
23.06.2015

Seite 1 von 1

**Verkehrsbezeichnung**

Back-Brie-Spitzen, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt

**Zutatenliste**

62 % BRIE; WEIZENMEHL; Sonnenblumenöl; GLUTEN (WEIZEN); Salz; Gewürze

**Allergene**

Glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

**Nährwertangaben für 100g**

Brennwert	1405 kJ = 337 kcal
Fett	23 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,6 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,7 g

**Lagerbedingungen** <= -18 °C**Sensorische Anforderungen**

Außen	orange-braune Panade, gleichmäßig paniert
Innen	weiß bis rahmgelber Käseteig
Konsistenz	cremig, baucht leicht aus
Geruch/Geschmack	mild, gebacken
Sonstiges	Bei Fritteusenzubereitung: knusprig Sonst: leicht knusprig

**Mikrobiologische Anforderungen**

Enterobacteriaceae	Rebecca Agar/ 24h/ 37°C	<= 10e4 /g
Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceaeen 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	59,0 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	23,0 ± 2,5 %
Fett i. Tr.	Berechnung	39,0 ± 2,5 %
Kochsalz	potentiometrisch	1,70 ± 0,25 %

**Physikalische Anforderungen**

pH-Wert	20°C	5,60 ± 0,25
---------	------	-------------

**Rückstandsanalytik**

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. In ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengenVO, RückstandshöchstmengenVO, MykotoxinhöchstmengenVO, 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.