 <p>Molkerei Niesky GmbH</p>	<p>5</p> <p><b>Product specification</b></p> <p><b>Cagliata 45%</b></p>	<p><b>MU_7_23_03.doc</b>  date:11.02.2014Rev.: 5  page 1 from 2  check/release: 12.02.14 GF</p>
---	---	---

**Product description:**

Cheese, produced from pasteurized cow's milk, without color, with smooth surface without coating

The cheese is produced complying with all the requirements established after German Cheese Regulations (Käse-VO).

**Sensory requirements:**

Appearance:	structured surface, white colour
Consistency:	to cut, smooth dough
Smell:	mild, pure, slightly sourly
Taste:	mild, pure, slightly sourly

**Origin:**

The product specified originates from cheese processes within dairy plants that are licensed by the EU.

**Chemical-physical requirements:**

Totally solids in %:	min. 55,0
Moisture in %:	max. 45
Fat in %:	min. 25,0
Fat in dry basis in %:	min. 45,0
Salt in %:	≤ 0,8
pH:	5,70 – 5,90

**Analysis of arrears:**

The specified product or the raw milk due to the diligence and to legal demandings is regularly tested.

**Extraneous elements:**

The product is controlled by a metal-detector: Fe 2,0 mm; non-Fe 2,5 mm



Molkerei Niesky GmbH

## Product specification

### Cagliata 45%

MU\_7\_23\_03.doc

date:11.02.2014Rev.: 5

page 2 from 2

check/release: 12.02.14 GF

#### Microbiological requirements:

Coliforms:	<100 cfu / g
Escherichia Coli:	neg. / g
Moulds:	<50 cfu / g
Yeasts:	<50 cfu / g
Salmonella:	neg. / 25g
Listeria monocytogenes:	neg. / 25g
Staphylococcus:	<100 cfu / g

Documents of each delivery:	delivery note, certificate
Dispatch unit:	block à 15 kg, euro-pallet with 50 blocks (10 layers à 5 cheeses)
Packaging:	transparency plastic foil (PA/PE), with vacuum
Size:	500 x 300 x 100 (l x w x h)
Labelling:	product, producer, date of production, charge, net weight
Storage and transport conditions:	≤ 2°C
Shelf life:	90 days

#### Supplier's declaration:


The cheese is produced, packed and controlled confirm with the requirements of the German and European food legislation.

It is guaranteed that the specified product according to the Regulation (EC) No.1829/2003 and Regulation (EC) No.1830/2003 contains no ingredients or additives from genetically modified organism (GMO).

12. Feb. 2014  
.....  
Date:

.....  
Signature:

TEDBSCO

 <p>Molkerei Niesky GmbH</p>	<p><b>Produktspezifikation</b></p> <p><b>Cagliata 45%</b></p>	<p><b>MU_7_23_03.doc</b> Stand: 11.02.2014/Rev.: 5 Seite 1 von 2 Prüfung/Freigabe: 12.02.14 GF</p>
---	---	--

**Produktbeschreibung:**

Käse, produziert aus teilentrahmter, pasteurisierter Milch, nach Käse-VO, ohne Farbe, mit glatter Oberfläche, ohne Überzug

**Sensorische Kriterien:**

- Aussehen: ohne Rinde, geschlossene Oberfläche, Farbe weiß bis leicht gelblich
- Konsistenz: schnittfest, glatter Teig
- Geruch: mild, rein, leicht säuerlich
- Geschmack: mild, rein, leicht säuerlich

**Angaben zur Milch:**

Es wird nur Milch von gesunden Milchkühen verarbeitet, welche ausschließlich aus Betrieben der EU stammt. Die Milchkuhbestände sowie die Rohmilch werden nach Milch-ErzVO von den zuständigen Stellen überwacht.

**Chemisch – physikalische Eigenschaften:**

- Trockenmasse in %: min. 55
- Wassergehalt in %: max. 45
- Fettgehalt in %: min. 25,0
- Fett in Tr. in %: min. 45,0
- Salzgehalt in %: ≤ 0,8
- pH- Wert: 5,70 – 5,90

**Rückstandsanalyse:**

Rückstandsanalysen werden im Rahmen der Sorgfaltspflicht und gemäß der jeweils gültigen Gesetzgebung in Deutschland und der EU regelmäßig durchgeführt. Die Grenzwerte der jeweils gültigen Richtlinien werden nicht überschritten.

**Fremdkörper:**

Das Produkt ist metalledetkiert: Fe 2,0 mm; non-Fe 2,5 mm



Molkerei Niesky GmbH

## Produktspezifikation

### Cagliata 45%

MU\_7\_23\_03.doc

Stand: 11.02.2014/Rev.:5

Seite 2 von 2

Prüfung/Freigabe: 12.02.14 GF

#### Mikrobiologische Eigenschaften:

Coliforme Keime:	< 100 KbE / g
E.coli:	neg. / g
Hefen:	< 50 KbE / g
Schimmel:	< 50 KbE / g
Salmonellen:	in 25 g negativ
Listeria monocytogenes:	in 25 g negativ
eigelpositive Staphylokokken:	< 100 KbE / g

Unterlagen pro Lieferung:	Lieferschein, Zertifikat
Versandeinheit:	Block à 15 kg, Europalette mit 50 Block (10 Schichten à 5 Käse)
Verpackung:	in transparenter Kunststoffolie, vakuumiert (PA/PE)
Maße in mm:	500 x 300 x 100 (L x B x H)
Kennzeichnung:	Produkt, Produzent, Produktionsdatum, Charge, Gewicht
Lagerbedingungen:	0 - 2°C
MHD:	90 Tage

#### Lieferantenerklärung:

Das Produkt entspricht den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien der EU.

Wir bestätigen hiermit, dass das gelieferte Produkt gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830 /2003 keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält, nicht aus GVO besteht, nicht aus GVO hergestellt wurde sowie keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

12. Feb. 2014

Datum:

Unterschrift: