



Molkerei Niesky GmbH

Produktspezifikation

Cagliata 48%

MU_7_23_03.doc

Stand: 11.02.2014/Rev.: 4

Seite 1 von 2

Prüfung/Freigabe: 12.02.14 GF

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 %:	54,5 – 55,5
Wassergehalt in %:	44,5 – 45,5
Fettgehalt in %:	min. 26,0
Fett in Tr. in %:	min. 48,0
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 48%

MU_7_23_03.doc

Stand: 11.02.2014/Rev.: 4

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
eigelbpositive 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:

 <p>Molkerei Niesky GmbH</p>	<p>Product specification</p> <p>Cagliata 48%</p>	<p>MU_7_23_03.doc date:11.02.2014/Rev.: 4 Seite 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 %:	54,5 – 55,5
Moisture in %:	44,5 – 45,5
Fat in %:	min. 26,0
Fat in dry basis in %:	min. 48,0
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