

## CAMPOESTRELLA ALT IN OLIVENÖL



Datum: Sept 2011

SCHAFSKÄSE

Titel:



**PRODUKTDATENBLATT** 

## **SCHAFSKÄSE**

# CAMPOESTRELLA ALT IN OLIVENÖL

Aufgesetzt von:	Geprüft und genehmigt von:
Patricia Martín	Josús Cruz
<b>Datum:</b> 12-09-11	<b>Datum:</b> 14-09-11



## CAMPOESTRELLA ALT IN OLIVENÖL



Datum: Sept 2011

SCHAFSKÄSE

Titel:

1.- PRODUKTDATEN

Produkt: Käse

Kommerzielle Kategorie: Hergestellt aus roher Schafsmilch

Marke: Campoestrella alt in olivenöl

VERKAUFSEINHEIT

Format: Rundes Stück 0.225 Kg.

Maße: Durchmesser: 8,16 cm. Höhe: 11,3 cm.

**Reifung;** etwa. 12 Monate **Nettogewicht:** Etwa 0,225 kg.

### 2.- FIRMENDATEN

Firmenname: Gestion Agro Ganadera, S.L

Büros: Avenida de Italia, 8 1º Of. 15. 37006 - Salamanca

Herstellungszentrum: Queseria La Antigua. Ctra Salamanca, km 32; Fuentesauco – Zamora – España.

CIF-Steuernummer: B37291796 Register Gesundheitsamt: 15.04913/ZA

E-Mail: info@queserialaantigua.com Webseite: www.queserialaantigua.com

www.gestionagroganadera.com
Geschäftsführer: Jesús Cruz Martin

Kommerzieller Leiter: Fernando Fregeneda Chico

Qualitätsleiter: Patricia Martin

3 GRUNDMATERIALIEN UND ZUTATEN		
ZUTATEN	FORM	LIEFERANT
Schafsmilch	Flüssig	Genehmigter Lieferant
Salz	Granulat	Genehmigter Lieferant
Naturlab	Flüssig	Genehmigter Lieferant
Milchkulturen	Gefriergetrocknet	Genehmigter Lieferant
Kalziumchlorid	Flüssig	Genehmigter Lieferant
Lisozyme (Eiderivat) .	Flüssig	Genehmigter Lieferant
Butanoatsalze	Flüssig	Genehmigter Lieferant
Olivenöl	Flüssig	Genehmigter Lieferant

Die bei der Herstellung dieses Produkts verwendeten Grundmaterialien und Zutaten sind nicht ionisiert und stammen nicht aus genetisch veränderten Organismen.

## LISTE MIT ALLERGENEN

## JA = VORHANDEN NEIN = NICHT VORHANDEN

	JA	NEIN
Milchprotein von der Kuh		Х
Laktose/Laktosezucker	Х	
Hühnerei	Х	
Sojaprotein		Χ
Gluten		Χ
Weizen		X
Reis		X
Saccharose		X
Rind		X
Schwein		X
Hühnchen		X
Fisch		X
Meerestiere		Χ
Gelatine		X
Fruktose		X
Mais		X
Hefe		Х
Kakao		Х

	JA	NEIN
AHB/THB (E320-E321)		X
Benzoesäure (E210>E213)		X
Parabenzen (E214->E219)		X
Tartrazin (E102)		X
Orangegelb (E110)		X
Azorubin, Karmosin (E112)		X
Amarant (E123)		Χ
Koschenillerot A (E124)		X
Sorbinsäure (E200->E203)		X
Zimt		X
Vanille		X
Zu deklarierende genetisch veränderte		X
Organismen		
Insgesamt genetisch veränderte Organismen		Χ
Hülsenfrüchte		X
Nüsse		X
Erdnüsse		Χ
Glutamat		Χ
Sulphite (E221->E227)		Χ



## CAMPOESTRELLA ALT IN OLIVENÖL



Datum: Sept 2011

**SCHAFSKÄSE** 

Titel:

4 FERTIGGESTELLTES PRODUKT			
MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN			
MIKROORGANISMEN	HÖCHSTWERT	ANALYSETECHNIK	
E. coli u.f.c.//g.	1x 10 <sup>3</sup>	PE-M104	
Staphilococcus aureus u.f.c.//g.	1x 10 <sup>3</sup>	PE-M108	
Salmonella u.f.c./25g.	Nicht vorhanden 25 g	PE-M111	
Listeria spp.u.f.c./25g.	Nicht vorhanden 25 g	PE-M112	
PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN			
PHYSIKALISCH-CHEMISCH	WERTE	ANALYSETECHNIK	

TITTON VILLOUTT OF IEIMIOOTT	WEIGHE	7447102120114110
Proteine	>25%	Met. Kjeldahl
Fettgehalt (%)	>46,5%	Hydrolyse und Soxhlet
Trockenextrakt (%)	> 45%	Gravimetrie
pH	4,9-5,6	pH-Messer
Mischungen aus Kuh und Ziege	Nicht vorhanden	

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aus Schafsrohmilch hergestellter Käse, im Keller mindestens 12 Monate gealtert, während denen sich seine Aromen und Geschmacksnoten ausbilden. Dieses Produkt wird für den Schnitt und die Verfeinerung in Olivenöl ausgewählt, in denen es 4 Monate verbleibt, während denen es seine besonderen organoleptischen Eigenschaften erlangt. Die Paste ist fest und kompakt und kann kleine Augen aufweisen, die über den ganzen Schnitt verteilt sind. Seine Farbe ist elfenbeingelb. Seine Paste ist hart, charakteristisch für diese Art gealterter Käse. Er verfügt über delikate Hafer- und Kräuteraromen, die den Gesamtduft hervorheben. Nachhaltiger Abgang, der von Weichheit und angenehmer Schärfe des Olivenöls geprägt ist.

#### **TRANSPORT**

Beim Transport des Produkts müssen jederzeit die allgemeinen Transportbedingungen berücksichtigt werden und die Kühlkette von der Fabrik bis zum Kunden aufrechterhalten werden.

#### AUFBEWAHRUNG UND VERWENDUNG

Aufbewahrung: An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Lagertemperatur 4-8°C.

**Verwendung:** Den Käse aus dem Kühlschrank nehmen und ihn eine Temperatur um 20°C erreichen Lassen, bei der sein Geschmack und sein Aroma ihre ganze Intensität entwickeln.

Die Rinde ist nicht zum Verzehr geeignet.

#### UNVERTRÄGLICHKEITEN UND RISIKOGRUPPEN

Nicht geeignet für Schwangere, da es sich um ein Produkt aus Rohmilch handelt (ohne Wärmebehandlung).

Nicht für Eiallergiker geeignet, da es sich bei einem Inhaltsstoff um ein Eiderivat handelt.

Für Zöliakieerkrankte geeignet, da der Käse kein Gluten enthält (<10 ppm Gluten (mg/kg)) (Lieferantenzertifikate liegen vor). Produkt zertifiziert für die "Garantiemarke durch FACE kontrolliert".

#### 5.- KENNZEICHNUNG

### DATEN DER KENNZEICHNUNG (wie sie auf dem Etikett erscheinen)

Kommerzielle Kategorie: Käse hergestellt aus roher Schafsmilch

Marke: Campoestrella alt in olivenöl

Zutaten: Schafsrohmilch, E-252, Lisozym (Eiderivat), Kalziumchlorid, Milchkulturen, Lab, Salz und Olivenöl

Mindesthaltbarkeitsdatum: Ein Jahr ab Datum auf der Verpackung

Lagerungsbedingungen: Kühl lagern. Temperatur 4-8°C.

Charge: Fortlaufende Nummer nach Herstellung Register Gesundheitsamt: 15.04913/ZA

EAN-Code: 8437005655225

Grüner Punkt : JA

CEE-Nummer: ESPAÑA 15.04913/ZA

Identifizierung des Herstellers: Queseria La Antigua de Fuentesauco (Zamora) Gestion Agro Ganadera, S.L.



## CAMPOESTRELLA ALT IN OLIVENÖL



SCHAFSKÄSE

Titel:

KASE Datum: Sept 2011

6 LOGISTIKDATENBLATT LIEFEREINHEIT		
<b>VERPACKUNG DER VER</b>	RKAUFSEINHEIT	
Verpackung: Wellpappek	arton	
Maße Kiste: 42x20.5x12	aße Kiste: 42x20.5x12 Logistikgewicht Kiste: 240 g.	
VERPACKUNG		
	Stück/Kiste 11 Einheiten	
Eigenschaften	Einheiten/Reihe: 10	Höhe je Palette: 7
	Stück/Palette: 70 Kisten	
Palettenmaße: 0,8		20 x 0,10 m