



# DATENBLATT CAMPOESTRELLA HART



**Titel:**

**SCHAFSKÄSE**  
**Format: Rundes Stück 3 Kg.**

Datum: Sept 2011



**PRODUKTDATENBLATT**

**SCHAFSKÄSE**

**CAMPOESTRELLA HART**

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



# DATENBLATT CAMPOESTRELLA HART



<b>Titel:</b>	<b>SCHAFSKÄSE</b>	Datum: Sept 2011
	<b>Format: Rundes Stück 3 Kg.</b>	

1.- PRODUKTDATEN	
<b>Produkt:</b> Käse	
<b>Kommerzielle Kategorie:</b> Hergestellt aus roher Schafsmilch	
<b>Marke:</b> Campoestrella hart	
VERKAUFSEINHEIT	
<b>Format:</b> Rundes Stück 3 Kg.	
<b>Maße:</b> Durchmesser: 19 cm. Höhe: 11 cm.	
<b>Reifung:</b> etwa 3,5-6 Monate	
<b>Nettogewicht:</b> Etwa 3,100 kg.	

2.- FIRMENDATEN	
<b>Firmenname:</b> Gestion Agro Ganadera, S.L	
<b>Büros:</b> Avenida de Italia, 8 1º Of. 15. 37006 - Salamanca	
<b>Herstellungszentrum:</b> Queseria La Antigua. Ctra Salamanca, km 32; Fuentesauco – Zamora – España.	
<b>CIF-Steuernummer:</b> B37291796	<b>Register Gesundheitsamt:</b> 15.04913/ZA
<b>Tel.:</b> 980-600509 / 923-258561	<b>Fax:</b> 980-601159 / 923222554
<b>E-Mail:</b> <a href="mailto:info@queserialaantigua.com">info@queserialaantigua.com</a>	<b>Webseite:</b> <a href="http://www.queserialaantigua.com">www.queserialaantigua.com</a>
<a href="http://www.gestionagroganadera.com">www.gestionagroganadera.com</a>	
<b>Geschäftsführer:</b> Jesús Cruz Martin	
<b>Kommerzieller Leiter:</b> Fernando Fregeneda Chico	
<b>Qualitätsleiter:</b> 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
Lisozyne (Eiderivat)	Flüssig	Genehmigter Lieferant
Butanoatsalze	Flüssig	Genehmigter Lieferant
Oliveneröl	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	NEIN
Milchprotein von der Kuh		X
Laktose/Laktosezucker	X	
Hühnerei	X	
Sojaprotein		X
Gluten		X
Weizen		X
Reis		X
Saccharose		X
Rind		X
Schwein		X
Hühnchen		X
Fisch		X
Meerestiere		X
Gelatine		X
Fruktose		X
Mais		X
Hefe		X
Kakao		X

JA = VORHANDEN

NEIN = NICHT VORHANDEN

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



# DATENBLATT CAMPOESTRELLA HART



<b>Titel:</b>	<b>SCHAFSKÄSE</b> <b>Format: Rundes Stück 3 Kg.</b>	Datum: Sept 2011
---------------	--	------------------

## 4.- FERTIGGESTELLTES PRODUKT

### MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

MIKROORGANISMEN	HÖCHSTWERT	ANALYSETECHNIK
E. coli u.f.c./g.	1x 10 <sup>3</sup>	PE-M104
Staphylococcus 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
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 Schafsrohmlch hergestellter Käse, 3,5 bis 6 Monate unter optimalen Bedingungen gealtert, wodurch die Geschmacksnoten hervorgehoben werden, die die Schafsrohmlch ihm verleiht. Weist eine natürliche Rinde auf, die während der Reifungsmonate in Olivenöl gebadet wurde. Dadurch erhält der Käse die besondere Note für die anspruchsvollsten Gaumen. Espartograsreifen, der in seiner Naturrinde markiert ist. Die Paste ist gelblich und fest und kann kleine bis mittelgroße Augen aufweisen, die über den ganzen Schnitt verteilt sind. Die Aromen und Duftnoten sind angenehm mit einem Hauch Walnuss. All dies in Verbindung mit der Sorgfalt, mit der wir unseren Käse herstellen, haben unseren Käse CAMPOESTRELLA CURADO zum Gewinner der Bronzemedaille im Wettbewerb World Cheese Awards 2010 gemacht.

### 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 hart

**Zutaten:** Schafsrohmlch, E-252, Lisozym (Eiderivat), Kalziumchlorid, Milchkulturen, Lab und Salz. Rinde mit Olivenöl bedeckt.

**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:** 8437005655010

**Grüner Punkt :** JA

**CEE-Nummer:** ESPAÑA 15.04913/ZA

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

	<b>DATENBLATT</b> <b>CAMPOESTRELLA HART</b>	 <b>LA ANTIGUA</b> <small>DE FUENTESAÚCO</small>
<b>Titel:</b>	<b>SCHAFSKÄSE</b> <b>Format: Rundes Stück 3 Kg.</b>	Datum: Sept 2011

<b>6.- LOGISTIKDATENBLATT LIEFEREINHEIT</b>	
<b>VERPACKUNG DER VERKAUFSEINHEIT</b>	
<b>Verpackung:</b> Wellpappekarton	
<b>Maße Kiste:</b> 42x20.5x12	<b>Logistikgewicht Kiste:</b> 240 g.
<b>VERPACKUNG</b>	
Eigenschaften	<b>Stück/Kiste</b> 2 Einheiten <b>Einheiten/Reihe:</b> 10 <span style="float: right;"><b>Höhe je Palette:</b> 7</span> <b>Stück/Palette:</b> 70 Kisten <b>Palettenmaße:</b> 0,80 x 1,20 x 0,10 m