



**Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG**  
**Käsespezialitäten**

Goßholz 5                      Telefax (0 83 81) 89 02-55  
D-88161 Lindenberg              e-Mail: info@baldauf-kaese.de  
Telefon (0 83 81) 89 02-0              Internet: www.baldauf-kaese.de

**Produktspezifikation / Herstellererklärung**

Artikelgruppe:	Schnittkäse
Artikelnummer:	1811
Produktbezeichnung:	<b>Baldauf Bärlauchkäse ½ Laib</b>
Gewicht:	ca. 3 kg
Lieferant:	Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Eingetragene Veterinärnummer:	DE BY 70648 EG
Zollnummer:	0406 90 89
EAN-EVP:	94026273018114
EAN-VP:	94026273218118

1. Wesentliche Angaben auf dem Etikett:

MHD:                      42 Tage  
RLZ:                        37 Tage  
Kühlhinweis:            +8 bis 10°C

1.1 Zutaten, Rohstoffe:

**Milch** (Heumilch), frischer Bärlauch ca. 2 %, Kochsalz ohne Jod, Kulturen, tierisches Lab.

1.1.1 Deklaration nach LMIV:

1.1.2 Sonstige Deklaration

Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch, mindestens 50 % Fett i. Tr

1.1.3 Allergene Zutaten

MILCH und deren Inhaltsstoffe

### 1.1.4 Hinsichtlich Zutaten aus gentechnisch veränderten Rohstoffen:

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht

## 2. Analysen und Beschreibung:

### 2.1 Chemische Analyse und physiologische Werte:

<b>Nährwertangaben</b>	<b>je 100 g</b>
Energie	1649 kJ/394 kcal
Fett	32,5 g
gesättigte Fettsäuren	21,7 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	25,3 g
Salz	1,5 g

### 2.2 Mikrobiologie:

E. Coli	< 1000 kbE/g
Koag. positive Staphylokokken	< 1000 kbE/g
Salmonellen in 25 g	n.n.
Listeria monocytogenes in 25 g	n.n.

### 2.3 Sensorik:

#### 2.3.1 Aussehen:

Äußeres: Rotschmiererinde, mit sichtbaren Bärlauchfragmenten durchsetzt  
Inneres: goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, keine bis wenig unregelmäßige Lochung, mit sichtbaren Bärlauchfragmenten durchsetzt

2.3.2 Geruch: aromatisch, würzig, nach Bärlauch und Rotschmiere

2.3.3 Geschmack: je nach Alter pikant-würzig, nach Bärlauch

2.3.4 Konsistenz: schnittfest, geschmeidiger, leicht speckig-fester Teig

### 3. Sonstiges:

3.1 Rohstoff: pasteurisierte Kuhmilch (Heumilch), naturbelassen aus silofreier Milchviehfütterung

3.2 Reifung: mind. 56 Tage unter ständiger Pflege

3.4 Allergiker: Dieser Käse ist frei von Laktose (unter 0,1g/100g), ebenso glutenfrei.

4. Liefergrößen und Verpackungseinheiten:

Liefergröße	Standard	Karton B01	Käse	
	Vacuuiert	2 x ½ Laibe		
Maße		330x330x110mm	300x150x90mm	
Gewicht netto		380 g	Ca. 3000 g	
Gewicht brutto		Ca. 6820 g	Ca. 3040 g	

4.1 Logistische Daten:

VPE (max)	Interne Kartonnummer	Kartons/Lage	Lagen/Palette	Kartons/Palette
2 x 1/2 Laib	B01	6	6	36
Gewicht incl. Palette				272 kg

5. Bemerkungen:

Saisonartikel, erhältlich etwa März bis Ende Juni.

Lindenberg, den 27. Dezember 2016

Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG