



# Produktspezifikation

---

**Produktbezeichnung:** Baldauf Bärlauchkäse 1/2 Laib

Artikelnummer: 1811  
Gewicht: ca. 3 kg

Hersteller/Lieferant: Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG  
Goßholz 5, D-88161 Lindenberg

Telefon: 08381/89020  
Fax: 08381/890255  
24h-Notfallnummer: 0170/5502644  
E-Mail: info@baldauf-kaese.de  
Internet: www.baldauf-kaese.de

Identitätskennzeichen: DE BY 70648 EG  
Zolltarifnummer: 0406 90 89

EAN auf Käse: 94026273018114  
EAN auf Karton: 94026273218118

## Kennzeichnung


---

Käsegruppe: Schnittkäse  
Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 50%  
Zutaten: MILCH (Heumilch g.t.S.), Bärlauch (2%), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab.

Zusätzliche verpflichtende Angaben: -

MHD: 42 Tage  
Restlaufzeit: 37 Tage  
Lagertemperatur: max. + 10 °C  
Reifezeit: mindestens 8 Wochen

Allergene: Milch und deren Inhaltsstoffe  
Laktosefrei: ja (von Natur aus)  
Rinde verzehrbar: ja  
Jodsalz: nein  
Tierart: Kuh  
Saisonartikel: ja

	erstellt	geprüft	freigegeben	Stand	Version	Seite
	M. Vogt	S. Lorenz	A. Herrmann	14.03.19	02	1 von 3

## Nährwerttabelle:

Durchschnittliche Nährwerte in 100g	
Energie	1737 kJ / 419 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,4 g

## Sensorik

---

Aussehen Äußeres: halber Laib; Rotschmierrinde mit Bärlauchfragmenten durchsetzt  
Aussehen Inneres: goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, kleine bis kirschkernegroße Löcher  
möglich, mit Bärlauchfragmenten durchsetzt  
Geruch: aromatisch, würzig, nach Bärlauch und Rotschmiere  
Geschmack: je nach Alter pikant-würzig, nach Bärlauch  
Konsistenz: geschmeidiger, schnittfester, leicht speckig-fester Teig

## Mikrobiologie

---

	m	M
Salmonellen	n.n. in 25 g	
Listeria Monocytogenes	n.n. in 25 g	
koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g	1.000 KbE/g
E. coli	100 KbE/g	1.000 KbE/g


n.n.: nicht nachweisbar  
m: Warnwert  
M: Grenzwert  
KbE: Koloniebildende Einheiten

## GVO

---



Das Produkt und die zur Herstellung verwendeten Lebensmittel und Lebensmittelzutaten enthalten keine genetisch veränderten Organismen (GVO), sie bestehen nicht aus GVO und sind nicht aus GVO hergestellt.

	erstellt	geprüft	freigegeben	Stand	Version	Seite
	M. Vogt	S. Lorenz	A. Herrmann	14.03.19	02	2 von 3

# Logistik

---

## Beschreibung:


Jeder halbe Laib wird in Folie vakuumiert und je 2 halbe Laibe in einen Karton gepackt.

alles ca.-Angaben:

	Länge (mm)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Nettogewicht (kg)	Bruttogewicht (kg)
Käse, vakuumiert	300	150	90	3	3,03
Karton (mit 2 halben vakuumierten Laiben)	330	330	110	0,365	6,4
Palette voll	1200	800	1030	28	340

## Palettierung:

Kartons pro Lage	6
Lagen pro Palette	8
Kartons pro Palette	48

	erstellt	geprüft	freigegeben	Stand	Version	Seite
	M. Vogt	S. Lorenz	A. Herrmann	14.03.19	02	3 von 3