

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /				
<b>1.</b>	<b>Allgemein</b>					
1.1	Lieferant	Hofgemeinschaft Marienhöhe GbR Marienhöhe 3 15526 Bad Saarow				
1.2	Artikelnummer Lieferant	144390				
1.3	Artikel-/ Verkehrsbezeichnung	Marienhöher Rohmilchkäse				
1.4	EAN Stück					
1.5	EAN VPE					
1.6	Empf. VK-Preis					
1.7	Intrastat-Zollposition					
1.8	MwSt-Satz	7%	x	19%		
<b>2.</b>	<b>Verpackung</b>					
2.1	Inhalt	Stück	1	VPE		1
2.2	Nettogewicht	Stück	ca.1kg	VPE	ca.1kg	
2.3	Bruttogewicht	Stück	ca.1kg	VPE	ca.1kg	
2.4	Verpackungsmaterial	Stück	Folie	VPE	Folie	
2.5	Pfand	Ja		Nein	x	
2.6	Verpackungsmaß (L;H;B)	Stück	ca.18x12 x18cm	VPE	ca18x12x18c m	
2.7	Verpackungsmaß (L;H;B)	Stück		VPE		
2.8	Palettierung	VPE/ Lage		VPE/ Palette		
2.9	jede Verpackung, die mit dem Produkt in Berührung kommt, ist für Lebensmittel unbedenklich	Ja	x	Nein		Lebensmittelunbedenklichkeitsbescheinigung ist beizufügen!

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /				
<b>3.</b>	<b>Zertifizierung / Herkunft</b>	<b>Zertifikat ist beizufügen!</b>				
3.1	Identifikationskürzel	DD				
3.2	EG-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-037				
3.3	Herkunftsland	Deutschland				
<b>4.</b>	<b>Inhalt</b>					
4.1	Zutatenliste (Volldeklaration)	Rohmilch(silagefrei),Kälberlab ,Meersalz				
4.2	Allergene Inhaltsstoffe gemäß RL 2003/89/EG und 907/2006/EG	Kuhmilch (Lactose)				
4.3	es werden Maßnahmen gegen Kreuzkontamination mit allergenen Produkten vorgenommen	Ja		Nein	x	Qualitative Beschreibung:
4.4	BNN-Aromakategorie					
4.5	sonstige Angaben	Ja		Nein		silagefrei
	a) glutenfrei	Ja	x	Nein		
	b) hefefrei	Ja		Nein		
	c) lactosefrei	Ja		Nein		
	d) vegan	Ja		Nein		
	e) Fair Trade	Ja		Nein		
4.6	frei von GVO nach RL 1829/2003/EG und RL1830/2003/EG	Ja	x	Nein		
4.7	es werden Maßnahmen gegen Kreuzkontamination mit gentechnisch veränderten Produkten vorgenommen	Ja	x	Nein		Keine Verwendung von GVO im Betrieb .Hof in arrondierter Alleinlage umgeben von 100ha eigenem Wald

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /			
4.8	Nährwertangaben				
	a) Brennwert in kJ	pro 100g		pro 100ml	
	b) Brennwert in kcal	pro 100g		pro 100ml	
	c) Fett	pro 100g	mind.30g i.Tr.	pro 100ml	
	d) davon gesättigte Fettsäuren	pro 100g		pro 100ml	
	e) Kohlenhydrate	pro 100g		pro 100ml	
	f) davon Zucker	pro 100g		pro 100ml	
	g) Eiweiß	pro 100g		pro 100ml	
	h) Salz	pro 100g	1g	pro 100ml	
4.9	Produktbeschreibung				
	a) Aussehen	Viertel von runden Laiben mit Bruchlochung			
	b) Konsistenz	schnittfest			
	c) Geruch	aromatisch,würzig			
	d) Geschmack	aromatisch,würzig			
	e) Farbe	rotorange Naturrinde, hellgelber(Winter)bis gelber (Sommer) Teig			
4.10	Mikrobiologie				
	a) Gesamtkeimzahl	KBE/ml			
	b) Hefen und Schimmelpilze	KBE/ml			
	c) E-Coli	KBE/ml			

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /				
	d) Salmonellen	KBE/ml	n.n.in25g			
4.11	nur für Käseprodukte					
	a) Käseart			Schnittkäse		
	b) Milchart			Kuhmilch		
	c) Labart			Kälberlab		
	d) Rohmilch	Ja	x	Nein		
	e) Fett	absolut in %	18	in Tr. in %	30	
	f) Reifezeit	4 bis 12 Wochen				
	g) Reifeart	auf Kiefern Brettern rotgeschmiert				
	h) Rinde essbar	Ja	x	Nein		
<b>5.</b>	<b>Haltbarkeit</b>					
5.1	Mindesthaltbarkeitsdatum	2 Monate				
5.2	Restlaufzeit					
5.3	Transport- und Lagerbedingungen	Bei 2 bis 4°C				
<b>6.</b>	<b>Qualitätsmanagement</b>					
6.1	HACCP Zertifizierung	Ja		Nein	x Zertifikat ist beizufügen!	
6.2	IFS Zertifizierung	Ja		Nein	x Zertifikat ist beizufügen!	
6.3	sonstige Zertifizierungen	Ja	x	Nein	EG-bio ,Demeter	

Nr.	Spezifikationen	Angaben je Einheit / Beschreibungen /			
7.	<b>Rechtliche Bestimmungen</b>				
7.1	Das Produkt entspricht den rechtlichen Vorgaben des Bestimmungslandes.	Ja	x	Nein	
7.2	Das Produkt wurde nach der VO 834/2007 über die ökologisch/ biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologisch/ biologischen Erzeugnissen hergestellt.	Ja	x	Nein	
7.3	Im Produkt wurden keine Rohstoffe verwendet, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.	Ja	x	Nein	
7.4	Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen bezüglich der Belastung mit Rückständen und Kontaminationen.	Ja	x	Nein	

\_\_\_\_\_  
Name des zuständigen Ansprechpartners .Katharina Goldammer.

Bad Saarow, den 17.09.2012

Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des zuständigen Ansprechpartners