

Artikelspezifikation

Lieferantendaten

Name: Lustenberger & Dürst AG Ansprechpartner: B. Portmann
Adresse: Langrüti E-mail: info@lustenberger.com
PLZ/Ort: 6330 Cham Internet: www.le-superbe.com
Tel.: 041 784 16 19 Fax.: 041 784 16 19

Artikeldaten

Artikelnummer Lieferant: 806901
Bezeichnung deutsch: Cheddar gerieben rot
Bezeichnung französisch: Cheddar rapée rouge
Bezeichnung italienisch: Cheddar gratt. rosso
Sachbezeichnung LMV: Cheddar / Hartkäse
Ursprungsland: Belgien
Gewicht: 1 kg Höhe:

Bestell-/Lieferrhythmus: wöchentlich

Verkaufseinheit/Verpackung: 6 x 1 kg / Karton

Produktekategorie

Milchprodukt Frischkäse Weichkäse
Halbhartkäse: Hartkäse: Extrahartkäse:
Schmelzkäse: andere:

Produkteinformationen

Rohmilch: pasteurisiert: thermisiert:
sterilisiert:
Diabetiker geeignet: fettarm: laktosefrei:
glutenfrei: biologisch: vegetarisch:
Energiewert in 100 g: 1675.9 kJ Fett i. T.: 50.6% Fett: 32.2 g
403.8 kcal Calciumgehalt: 1.8% PH-Wert: 5.25%
Kohlenhydrate: 2.5 g Eiweiss: 26 g
weitere:

Zusammensetzung deutsch Kuhmilch, Salz, Kartoffelstärke, Lab (mikrobiell), Annatto (E 160B)
(Zutaten in absteigender Reihenfolge mit Angabe der E-Nummern):

Zusammensetzung französisch: Lait de vache, sel, amidon de pomme de terre, rennet (microbiell),
(Zutaten in absteigender Reihenfolge mit Angabe der E-Nummern): Annatto (E 160 B)

Verwendung von **Nisin (E 234), Natamycin (E 235), Lysozym (E1105)**. JA NEIN
Art und Menge:

Wurde das Produkt oder Teile davon mit ionisierenden Strahlen behandelt? JA NEIN

Wurde das Produkt, Zutaten, Zusatzstoffe oder Teile davon mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellt?
 JA NEIN

Was:

Artikelspezifikation

Mikrobiologische Daten

Parameter	Soll- /Istwerte	Methode (wenn keine Angabe: SLMB)
Coliforme Bakterien	<10/g / 10-1000/g	
Hefe / Schimmel	/	
Staph. Aureus	<10/g / 10 – 100/g	
Salmonellen	0/25g /	
Listeria monocytogenes	0/25g /	

Sensorische Daten

Aussehen:	Orange bis rot
Geruch:	Milder, aromatischer Geruch
Geschmack:	Reiner, milder, säuerlicher Geschmack
Konsistenz:	Gleichmässig
Besonderes:	Gerieben

Mengeneinheiten/EAN/Abmessungen

Einheit	Stück	Verpack.-art	EAN	Brutto/kg	Netto/kg	Länge/cm	Breite/cm	Höhe/cm
Konsumenten-Einh.	1	Beutel		1	1	30	27	-
Handels-Einheit	6	6x1 kg/Kart.		6.5	6	34	27	18
Umkarton								
Lage								
Palette	1	EU-Holzpal.						

Lagerhaltung

Temperatur:	+ 6 °C
Haltbarkeit ab Produktion:	60 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:	30 Tage
Identifikation und Rückverfolgbarkeit:	Gewährleistet

Verkaufshilfsmittel:

Folder:	Ja
Produktfotos:	Ja (auf Datenträger im Format tif oder jpg)
Produktmuster:	Ja
Weitere:	Ja

Bei Rezeptur- oder Verfahrensänderungen ist der Kunde zu bemustern. Ohne dessen Zustimmung darf keine Ware geliefert werden.

Änderungen der Liefereinheit/Verpackungseinheit sind dem Kunden vorgängig mitzuteilen.

Die Ware entspricht den oben aufgeführten Angaben und der schweizerischen Gesetzgebung.

Lieferant: Lustenberger & Dürst AG

Ort/Datum: Cham, 22.06.2004

Unterschrift:
(rechtsgültig)