

<b>1. Artikelbezeichnung:</b>	Deutsche Markenbutter ungesalzen, lose, 10 kg		
<b>2. GvH Artikel-Nr.:</b>	1006		
<b>3. EAN-Nummer:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Karton:</b> 4100690002202	
<b>4. Genusstauglichkeitskennzeichen:</b>	DE SH 011 EG		
<b>5. Hersteller:</b>	Breitenburger Milchzentrale eG		
<b>6. Hersteller Artikel-Nr.:</b>			
<b>7. Produktbeschreibung:</b>	mildgesäuerte Butter, lose, 10 kg-Block		
<b>8. Verkehrsbezeichnung:</b>	Deutsche Markenbutter mildgesäuert		
<b>9. Verpackungsmaterialien:</b>	Zuschnitt, HDPE weiß, 70 my, 450x1250 mm		
<b>10. Zutaten (gemäß LMKV):</b>	keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe		
<b>11. Zutaten (nicht deklarationspflichtig):</b>	Pasteurisierte Kuhmilch		
<b>12. Mindesthaltbarkeit, Restlaufzeit bei Anlieferung, Lagerbedingungen:</b>			
MHD ab Produktion	lt. Etikett		
Restlaufzeit bei Anlieferung	25 Tage		
Lagerbedingungen	< 10 °C		
<b>13. Maße des Produktes:</b>	<b>Einheit:</b>	<b>Karton:</b>	<b>Palette:</b>
Länge x Breite x Höhe (in mm)	300x295x120	306x301x132	800x1200x830
Durchmesser			
Gewicht (in g)	10000	10000	600000
egalisiert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> nein	
<b>14. Logistische Daten:</b>			
	netto	brutto	
kg/Einheit	10	10,040	Einheit/Karton 1
kg/Karton	10	10,270	Kartons/Lage Lagen verschied. gepackt, Kartons auch hochkant
kg/Lage			Lagen/Palette Lagen verschied. gepackt, Kartons auch hochkant
kg/Palette	600	ca. 642	Karton/Palette 60
<b>15. Sensorische Parameter:</b>			<b>Mindestpunktzahl</b>
Aussehen <input type="checkbox"/> Äußeres:	Rein		5
Aussehen <input type="checkbox"/> Inneres:			
Konsistenz:	Streichfähig/ Wasserfeinverteilung i.O.		5
Geruch:	Reinsäuerliches Butteraroma		4
Geschmack:	Reinsäuerliches Butteraroma		4
<b>16. Chemische Daten:</b>			
<b>Kriterium</b>	<b>Analysenmittelwert</b>	<b>Grenzwert</b>	<b>Methode</b>
Fettgehalt	% Mind. 82%		
Trockenmasse	% max. 2%		
Fett i. Tr.	%		
Wff	% Max. 16%		
NaCl	%		
pH-Wert	< 6,4		
Schnittfestigkeit	< 1,0 Newton		

**Artikelbezeichnung:** Deutsche Markenbutter ungesalzen, lose, 10 kg

**GvH Artikel-Nr.:** 1006

**17. Mikrobiologische Daten:** n = Anzahl der Proben, m = Schwellenwert, M = maximal zulässiger Grenzwert, der von keiner Probe überschritten werden darf, c = max. Anzahl an Proben zwischen m und M

<i>Kriterium</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>Methode</i>
coliforme Keime g	<10/g				
Hefen g	< 10/g				
Schimmel g	< 10/g				
Staphylococcus aureus g					
E. coli g	neg/g				
Listeria monocytogenes 25 g	Neg/25				
Salmonella 25 g	Neg/25				

**18. Nährwertangaben per 100 g (Durchschnittswerte):**

Brennwert	3157 kJ / 754 kcal	Cholesterin	230mg
Eiweiß	0,7 g	Ballaststoffe	0
Kohlenhydrate	0,7 g	Natrium	0,01g
davon Zucker	0	Calcium	0,02 g
Fett	Ca. 82 g	Ges. Fettsäuren	43,1 g

**19. Rückstände/Schadstoffe/Mycotoxine**

Schwermetalle, Pestizide, PCB's, Mycotoxine, Dioxine, Hemmstoffe:  
gemäß dem deutschen Lebensmittelrecht

**20. Allergen gemäß RL 2003/89/EWG, Anhang IIIa und gemäß ALBA-Liste**

Das Produkt enthält Laktose (Milchzucker) und Milcheiweiß.

**21. Gentechnik**

Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

**22. Lebensmittelrechtliche Aspekte**

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.

**23. Es wird pasteurisierte Kuhmilch verwendet.**

	<b>Hersteller</b>	<b>GvH</b>
Datum		19.12.2012
Unterschrift		