Product / Produkt

Product name / Produktbezeichnung:	Gouda 48 % FDM, without genetic technology Gouda 48 % Fett i. Tr., ohne Gentechnik
Product group / Produktgruppe:	Cheese / Käse
Generic name / Verkehrsbezeichnung:	Gouda / Gouda
Article no / Artikelnummer:	45400
Manufacturing process / Prozessbeschreibung:	The product is made from pasteurized milk (CCP1; ≥ 72 ° C, 15 s) produced from cows from Northwest Germany with the addition of cultures, microbial rennet and CaCl2. The raw milk is collected and stored by the participating farmers, which are certified according to the VLOG standard. The product is aged in a salt bath (20% concentration), depending on the size of the cheese 1-4 days and then vacuum packed (CCP4, X-ray scanner. 2.0 mm Fe, 2.0 mm non-Fe, 2.0 mm SS). The product is foil-ripened. The product is market with the VLOG Seal "without genetic technology". / Das Produkt wird aus pasteurisierter Milch (CCP1; ≥ 72°C, 15s) von Kühen aus Nordwest-Deutschland unter Zugabe von Kulturen, mikrobielles Lab und CaCl2 hergestellt. Die Rohmilch wird gesondert, von den teilnehmenden Landwirten, welche nach dem VLOG-Standard (Verein für Lebensmittel ohne Gentechnik) zertifiziert sind, gesammelt und gelagert. Das Produkt reift in einem Salzbad (20% Konzentration), je nach Größe des Käses 1-4 Tage und wird anschließend Vakuum verpackt (CCP4; Röntgenscanner: 2,0 mm Fe, 2,0 mm Non-Fe, 2,0 mm SS). Das Produkt ist foliengereift. Das Produkt wird mit dem VLOG-Siegel "ohne Gentechnik" gekennzeichnet.
Ingredients / Zutaten: (Declaration see legal bases / Deklaration siehe Rechtsgrundlagen)	97% Pasteurized **cow´s milk**, 2,0% salt 0,8% culture, 0,1% Calcium chloride, 0,1% microbial rennet / 97% Pasteurisierte **Kuhmilch**, 2,0% Salz, 0,8% Käsereikultur, 0,1% Calciumchlorid, 0,1% mikrobielles Lab

Sensory characteristics / Sensorik

Outer appearance / Äußeres Aussehen:	plain light-yellow surface, rindless / glatte hellgelbe Oberfläche, rindenlos
Inner appearance / Inneres Aussehen:	light-yellow, matt-finished, single pea-sized holes / hellgelb, mattglänzend, vereinzelte erbsengroße Lochung
Consistency / Konsistenz:	lithe and cuttable / geschmeidig und schnittfest
Odour / Geruch:	mild and pure / mild und rein
Taste / Geschmack:	mild to mild-aromatic / mild bis fein-aromatisch

Logistics / Logistik

Product weight / Produktgröße /- gewicht:	15 kg
Product size / Produktmaße :	50 x 30 x 10 cm
Primary packaging / Primärverpackung :	Laminated plastic foil / Kunststoff-Verbundfolie
Trading unit / Gebindegröße / -gewicht :	15 kg
Size of trading unit (internal dimensions)/ Gebindemaße (Innenmaße):	customer specific / kundenspezifisch
Secondary packaging / Sekundärverpackung :	customer specific / kundenspezifisch
Delivery conditions / Auslieferungsbedingung :	< 8°C
Transport conditions / Transportbedingungen:	2°C - 8°C
Storage conditions / Lagerbedingungen:	4°C - 8°C
Best before / Mindeshaltbarkeitsdatum:	6 months / 6 Monate
Residual term / Restlaufzeit:	16 weeks / 16 Wochen
Information / Information:	After opening keep refrigerated and consume timely. / Nach dem Öffnen gekühlt lagern und alsbald verbrauchen.

Chemical-physical requirements / Chemisch-Physikalische Anforderungen

Parameters / Parameter	Minimum / Minimum	Maximum / Maximum	Method of analysis / Bestimmungsmethode
Dry matter / Trockenmasse(%)	55	58	ASU L 03.00-9 // ISO 5534
Fat, absolute / Fettgehalt, absolut (%)	26,4	28,9	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
FDM / Fett i. Tr. (%)	48	49,9	calculated / rechnerisch
Salt content / Salzgehalt (NaCl) (%)	1,6	2,1	ASU L 03.00-11 // ISO 5943
pH-content / pH-Wert	5,15	5,6	VdLUFA C 8.2

Microbiological requirements / Mikrobiologische Anforderungen

Parameters / Parameter	Standard / Normwert	Limit / Grenzwert	Method of analysis / Bestimmungsmethode
Coliforms / Coliforme	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-3 // ISO 4832
E. coli	< 1 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	< 10 / g	1000 / g	ISO 21528-2
Salmonella / Salmonellen	n.n. / 25 g	-	ISO 6579
Listeria monocytogenes	n.n. / 25 g	-	ISO 11290-1

Yeasts and moulds / Hefen und Schimmelpilze	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-37 // ISO 6611
Coagulase-positive staphylococci / Koag. pos. Staphylokokken	< 10 / g	100 / g	ASU L 02.07-2 // ISO 6888-1
Clostridia / Clostridien	< 50 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.3.1.
Sulphite reducing clostridia / Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.4

Nutritional values per 100 g (ml) / Nährwerte pro 100 g (ml)

Energy value / Brennwert:	364 kcal - 1511 kJ
Fat / Fett:	29 g
Of wich saturates / davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Carbohydrate / Kohlenhydrate:	< 0,5 g
Of wich sugar / davon Zucker:	< 0,5 g
Fibre / Ballaststoffe:	< 1 g
Protein / Eiweiß:	25 g
Salt / Salz:	2,0 g
Sodium / Natrium:	0,79 g

Allergens / Allergene

	Contained / Enthalten		Cross-contamination / Kreuzkontamination	
	Yes / Ja	No / Nein	Yes / Ja	No / Nein
Cereals containing gluten and products thereof / Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x
Crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x
Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x
Fish and products thereof / Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x
Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x
Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x
Milk and products thereof (incl. Lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	x			
Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x
Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x		x

Mustard and products thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sesame seeds and products thereof /Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg / Schwefeloxid (SO_2) und Sulfite	x	x
Lupins and products therof / Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x
Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	x

Additional allergens / Zusatz Allergene

	Contained / Enthalten		Cross-contamination / Kreuzkontamination	
	Yes / ja	No / Nein	Yes/ Ja	No / Nein
Lactose / Laktose	x			
Beef / Rindfleisch		x		x
Pork / Schweinefleisch		x		x
Corn / Mais		x		x
Cocoa / Kakao		x		x
Legumes / Hülsenfrüchte		x		x
Glutamate (E620-625) / Glutamat (E620-625)		x		x
Coriander/ Koriander		x		x

Carrot / Karotte	x	x

Diets / Ernährungsformen

Suitable for / Geeignet für :

Ovo-lacto-vegetarian / Ovo-Lakto-Vegetarier:	Yes / Ja		
Lacto-vegetarian /Lakto-Vegetarier:	Yes / Ja		
Ovo-vegetarian / Ovo-Vegetarier:	No / Nein		
Vegan / Vegan:	No / Nein		
Without genetic technology / Ohne Gentechnik (according to VLOG-standard / gemäß VLOG-Standard)	Yes / Ja	Certification / Zertifizierung:	Yes / Ja
Halal / Halal:	Yes / Ja	Certification / Zertifizierung:	Yes / Ja
Kosher/ Koscher:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein

Legal basis / Rechtsgrundlagen

Legal requirements

The relevant German and EU regulations laying down the general principles and requirements of Food Law, Weights and Measures Act and Environmental Law are being met.

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

Declaration of ingredients / Deklaration der Zutaten: (acc. reg. 1169/2011 EC /gemäß EU (VO) Nr. 1169/2011)	Pasteurized **cow´s milk**, salt, culture, microbial rennet / Pasteurisierte **Kuhmilch**, Salz, Käsereikultur, mikrobielles Lab

Requirements regarding GMO / Anforderungen Gentechnik

The usage of **G**enetically **M**odified **O**rganisms in raw materials, excipients and additives in the sense of the

applicable German and European Union regulations according to (EC) No 1829/2003, (EC) No 1830/2003 and EGGenTDurchfg as well as VLOG standard is excluded. The product can be marked in accordance with the said standards as "without genetic technology".

Eine Verwendung von **G**entechnischen **V**eränderten **O**rganismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen. Erfüllt die Bedingungen gemäß EGGenTDurchfg Verordnung sowie dem VLOG-Standard. Das Produkt darf gemäß der genannten Standards als „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden.

Requirements regarding residues / Anforderungen Rückstände:

The maximum permissible limits laid down in the relevant German and European Union regulations are being met. A regular monitoring program for example PCB`s, Dioxins, Heavy Metals, Antibiotics etc. is implemented.

No irradiation or ionization techniques are used.

Die Grenzwerte der deutschen und europäischen Rechtsvorschriften in Hinblick auf Rückstände und Schadstoffe werden eingehalten. Ein regelmäßiges Monitoring auf beispielsweise PCB`s, Dioxine, Schwermetalle und Antibiotika etc. ist installiert.

Es werden keine Bestrahlungstechnologien eingesetzt.

Packaging / Verpackung:

We, the Molkerei Ammerland eG, herewith confirm that the used commodities and packaging materials are in conformity with to the legal provisions of Regulations (EU) No 10/2011, (EC) No 1935/2004 and German BedarfsgegenständeVO.
We assure that the materials for use as food packaging with direct food contact are suitable according to Article 1 (purpose and object) of Regulation (EC) 1935/2004. The overall migration at normal use is under the legal limit according to Regulation (EU) No 10/2011. Unless the products contain substances with restrictions, the listed limits of the named regulation are met.
Statements regarding Regulation (EC) No 1907/2006 (REACH) are also available from our suppliers. These confirm that no SVHC substances are used.

Hiermit bestätigen wir, die Molkerei Ammerland eG, dass die eingesetzten Bedarfsgegenstände und Verpackungsmaterialien den gesetzlichen Vorschriften der Verordnungen (EU) Nr. 10/2011, (EG) Nr. 1935/2004 und der BedarfsgegenständeVO entsprechen.

Wir versichern, dass die Materialien zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen für den Kontakt mit Lebensmitteln entsprechend Artikel 1 (Zweck und Gegenstand) der Rahmenverordnung (EG) 1935/2004 geeignet sind. Die Gesamtmigration liegt bei gemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert nach der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Sofern in den Produkten Stoffe mit Beschränkungen enthalten sind, werden die dort aufgeführten Grenzwerte eingehalten.

Erklärungen hinsichtlich Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH-Verordnung) liegen uns von unseren Lieferanten

ebenfalls vor. Diese bestätigen, dass keine sogenannten SVHC-Stoffe zum Einsatz kommen.

Producer / Lieferant

Head office / Zentrale	Molkerei Ammerland eG, Oldenburger Landstr. 1a, D-26215 Wiefelstede Tel +49 (0)4458 9111-0 Fax +49 (0)4458 1455
EC No / EG Nr. :	DE NI 14064 EG
Quality certification / Zertifizierung:	FSSC 22000; IFS Food; QS Feed; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher, VLOG standard / FSSC 22000; IFS Food; QS Futtermittel; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher; VLOG Standard
Plant / Werk	Molkerei Ammerland eG, Oldenburger Landstr. 1a, D-26215 Wiefelstede Tel +49 (0)4458 9111-0 Fax +49 (0)4458 1455
EC No / EG Nr.	DE NI 14064 EG
Quality certification / Zertifizierung:	FSSC 22000; IFS Food; QS Feed; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher, VLOG standard / FSSC 22000; IFS Food; QS Futtermittel; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher; VLOG Standard

Miscellaneous / Sonstiges

In the electronic form, this specification is valid without signatures. This specification is confidential and may not be passed to third parties without the prior approval of the publisher.

In elektronischer Form ist diese Spezifikation auch ohne Unterschriften gültig. Diese Spezifikation ist vertraulich und darf nicht ohne Zustimmung des Herausgebers an Dritte weitergegeben werden.

This specification is reviewed every 2 years.

Diese Spezifikation wird im 2-jährigen Rhythmus überprüft.

Product specification / Produktspezifikation

Written / Erstellt:

Petra Kahlen
Assistance Quality Management /
Assistenz Qualitätsmanagement

Checked / Geprüft:

Armin Tjards
Head of Production /
Geschäftsbereichsleitung Produktion

Approved / Genehmigt:

Judit Stärker
Quality Management /
Qualitätsmanagement