



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Artikelnummer	Artikelname
220	Ziegenkäsetorte 1 kg

Artikelbeschreibung

Feine Kräuter umgeben schützend diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte Frischkäsetorte.

Verwendungsmöglichkeiten

Durch ihr optisches Erscheinungsbild immer wieder eine Bereicherung im Buffet- sowie im Vorspeisenbereich. Eignet sich als Frischkäse auch ausgezeichnet als Zwischenmahlzeit.

Allgemeine Informationen

Füllmenge/Abtropfgewicht : 1000 g
 Form: Torte
 Zolltarifnummer: 04061020
 Restlaufzeit: 30 Tage
 Lagerbedingungen: von +4 °C bis +7 °C
 nach dem Öffnen: gekühlt, unverzüglich
 Genusstauglichkeitszeichen: AT 31811 EG

Allergene: Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 enthaltene Milchart: Ziegenmilch
 Lactosefrei: nein
 Glutenfrei: ja
 GVO: nein
 Fett i. Tr.: mind. 45
 Fett absolut: 23%
 Labart: mikrobielles Lab

Zutaten

97%	Friskäse aus pasteurisierter Ziegenmilch
2%	Kräuter
	Speisesalz, Knoblauch

Zusatzstoffe

Verdickungsmittel	Guarkernmehl	E412
Konservierungsmittel	Kaliumsorbat	E202

Logistikdaten

	Verbrauchereinheit	Liefereinheit	Palette
Bezeichnung:	Torte in Folie verschweißt	Karton für 2 Torten	Euro
Abmessungen (L,B,H in mm):	140, 140, 60	300, 230, 60	1200, 800, 925
Bruttogewicht:	1,005 kg	2,0 kg	
GTIN (EAN):	9003454002904	9003454002911	-
Bestellnummer:	220	2201	-
Anzahl Verbrauchereinheit(en):	1	2	260
Einheiten pro Lage (10 Lagen):	26	13	-

DIE KÄSEMACHER GmbH, A-3902 Vitis, Europastraße 5
 Tel.: 0043 (0) 2841/80 045-23, Fax: 0043 (0) 2841/80 045-51, FB.Nr.: 237791v
 Internet: www.kaesemacher.at, e-mail: office@kaesemacher.at

Freigegeben von QM am 18.06.2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Untersuchungsergebnisse

Artikelnummer: 220

Ziegenkäsetorte 1 kg

Kennzeichnungspflichtig lt. GVO Richtlinie: nein
Allergene: Milch und -erzeugnisse
enthaltene Milchart: Ziegenmilch

Nährwerte je 100g Abtropfgewicht

Energie in kcal:	290
Energie in KJ:	1204
Eiweiß in g:	17
Kohlenhydrate in g:	2,8
davon Zucker in g:	2,4
Fett in g:	23
davon gesättigte Fettsäuren in g:	17
Ballaststoffe in g:	0,8
Salz in g:	0,78
pH-Wert:	
Fett in der Trockenmasse (Fett.i.Tr):	mind. 45
Trockenmasse in g:	46
Wasser in g:	54

Mikrobiologische Grenzwerte

Gesamtkeimzahl je g:	
Hefen je g:	< 100.000
Schimmel je g:	keine sichtbaren Kolonien
Coliforme je g:	< 1000
E. coli je g:	< 1000
Staphylococcus aureus je g:	< 100
Salmonellen in 25g :	negativ in 25 g
Listerien in 25 g:	negativ in 25 g

Die Nährwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen saisonellen Schwankungen. Die Ergebnisse beruhen auf laufenden betriebsinternen und anerkannten externen Untersuchungen.

Die Einhaltung der Grenzwerte der Routineparameter wird laufend bei jeder Charge im Labor überprüft. Zusätzlich zu den Routineparameter werden laufend anhand eines Probenplans andere wichtige mikrobiologische Parameter bei verschiedenen anerkannten Labors untersucht.

Donnerstag, 14. August 2014