

**PRODUKTSPEZIFIKATION****PS 02**

Titel:

GRAUKÄSE PREMIUM

Rev. Datum: 11.10.2013

Version: 03

Seite 1 von 2

Geltungsbereich: Sennerei Zillertal**Produkt:** ZILLERTALER GRAUKÄSE PREMIUM**Beschreibung:** Sauermilchkäse aus silo- und gentechnikfreier pasteurisierter Magermilch**Zutaten/Zusatzstoffe:** Magermilch, unjodiertes Speisesalz, Mikroorganismenkulturen**Herstellungsmerkmale:** Traditioneller, kalt gereifter Sauermilchkäse aus Magermilch hergestellt. Während seiner 4-6-wöchigen Reifezeit reift der Premium Graukäse von außen nach innen mit einem blau-grünen Edelschimmel. Deftig, pikant und urig im Geschmack.**Physikalisch-chemische Eigenschaften:**

Fett: 0,4 - 0,6 %
F.i.T.: 1,4 - 2,0 %
Trockenmasse: 32 – 37 %
Wassergehalt: 63 – 68 %
Kochsalz: 1,5 - 3,0 %

Mikrobiologische Eigenschaften:

Listeria monocytogenes negativ in 25 g
E. coli < 100 KBE / g
Koagulase-positive Staphylokokken < 100 KBE / g

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: Grau-grüne, etwas krümelige bis speckige Oberfläche mit Edelschimmel. Die Reifung erfolgt von außen nach innen.

Teig / Inneres: Der Teig hat eine weißgelb-grüne Farbe mit verlaufendem hellen Kern, im Inneren sind auch häufig nicht durchgereifte Topfenstücke vorhanden.

Farbe: Weiß bis gelb, topfig mit blau-grünem Edelschimmel

Geschmack / Geruch: Säuerlich-pikant, würzig

Erstellt von Veronika Rauch/Labor am 31.07.12
Geprüft von Christian Kröll/PM am 14.10.13
Freigegeben von Heinrich Kröll/BL am 14.10.13

14240_Graukäse

**PRODUKTSPEZIFIKATION****PS 02**

Titel:

GRAUKÄSE PREMIUM

Rev. Datum: 11.10.2013

Version: 03

Seite 2 von 2

Geltungsbereich:**Sennerei Zillertal****Durchschnittliche Nährwertangaben in 100 g:**

Brennwert:	127 kcal/540 kJ
Eiweiß:	29,4 g
Kohlenhydrate:	< 0,1 g
Fett:	0,7 g

Allergene gemäß der Richtlinie 2003/89/EG:

Milch und Milcherzeugnisse	Ja
Laktose	Nein

Besondere Qualitätsmerkmale

Alle Produkte der Sennerei Zillertal sind aus Heumilch, silo- und gentechnikfrei. Gentechnikfrei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“.

Kontrollservice BIKO Tirol

AMA- Gütesiegel: Nr. 10028039

Die eingesetzten Rohstoffe und Zutaten entsprechen allen österreichischen- und EU lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

Produkt zum direkten Verzehr geeignet.

Sonstiges

MHD:	36 Tage ab dem Verpackungsdatum
Transport- und Aufbewahrungshinweis:	Bei +4 / +6°C kühlen
Verpackungsarten:	Miniaturlaib ca. 0,5kg, ½ Laib ca. 1,5 kg, Laib ca. 3,0 kg
Hersteller & Verpacker:	Sennerei Zillertal Hollenzen 116 – A-6290 Mayrhofen
Identitätskennzeichen:	AT-70128-EG