

Dorfkäserei Pötzelsberger, im Salzburger Land

Käserei Pötzelsberger Ges.m.b.H, Biokäse, 5421 Adnet, Waidach 27, Tel. 06245/83228 Fax. 06245/83228-4

info@biokas.at, www.biokas.at

Spezifikation

Sachbezeichnung:	Adneter Bio-Heublumenkäse		
Artikelnummer:	1950		
Sonstige Bezeichnung:	Schnittkäse		
Hergestellt: (Zutaten)	aus pasteurisierter Heumilch (Kuhmilch) entsprechend den Richtlinien von „BIO AUSTRIA“ Milchkulturen, mikrobielles Lab, Ursalz und Heublumenmischung kbA		
Reifungszeit:	4 Wochen		
Höchstwassergehalt:	40%		
Fett in der Trockenmasse:	50%		
Nährwerte je 100 g:	Brennwert:	1584kJ / 382 kcal	
	Fettgehalt	30g	
	davon gesättigte Fettsäuren	20,10	
	Eiweißgehalt	28g	
	Kohlenhydrate	0g	
	davon Zucker	0g	
	Salzgehalt	1,5g	
Allergene:	Kuhmilchkasein, laktosefrei, gentechnikfrei		
Verpackungsgröße:	Laib ca. 1 kg		
Teig:	geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb,		
Lochung:	Bruchlochung		
Rinde:	Naturrinde, mit Heublumen überzogen		
Geruch/Geschmack:	mild, feiner Geschmack mit Heublumennote		
Haltbarkeit:	30 Tage, bei 6 – 8°C, kühl und trocken lagern		
Kontrollstelle:	AUSTRIA BIOGARANTIE, Nr. AT-BIO-301		
Betriebsnummer:	AT 50179 EG		
EAN Code:	2719795	9120003790096	
Zolltarifnummer:	04069013		

	m	M		
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g	1	beim Verlassen des Betriebes
K.(+) Staphylokokken	100	1.000		üblicherweise vor Reifung
Escherichia coli	100	1.000	1	üblicherweise vor Reifung
²⁰ Schimmelpilz		K.s.K		am MHD

TM Untersuchung durch ein anerkanntes Labor mindestens 1x jährlich.