

Produktlayout

**Bärlauchkäse 45%
Halbstange**

Produkt

Artikelnummer:	20243
Produktbeschreibung:	Schnittkäse 45% Fett i.Tr., aus pasteurisierter Milch mit Bärlauch
Zutaten:	<i>Milch</i> ; Milchsäurebakterien, Salz, Bärlauch, Lab, natürliches Knoblaucharoma (enthält <i>Senfö</i>)
Zusatzinformationen:	- nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen - mikrobielles Lab - Durch natürliche Reifung laktosefrei
Zielgruppe:	keine bestimmte Zielgruppe
Verwendungszweck:	zum sofortigen Verzehr geeignet
Füllmenge / Gewicht:	ca. 1,5 - 2 kg
Verpackung:	Reifungsfolie für Käse
Lagerung:	ungeöffnet, gekühlt
Transport:	gekühlt, über übliche Transportwege

Ernährungs-Informationen

Nährwertangaben:		Allergene (gemäß VO (EG) 1169/2011 i.d.g.F.)	
Durchschnittlich enthalten in ..	100g	Laut Rezeptur enthalten	
Brennwert	1343 kJ 323 kcal	Glutenhaltiges Getreide	nein
Fett	25 g	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	nein
- davon gesättigte Fettsäuren	15 g	Ei und Eierzeugnisse	nein
Kohlenhydrate	0 g	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
- davon Zucker	0 g	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
Eiweiß	24 g	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Salz	1,1 g	Milch und Milcherzeugnisse	ja
weitere Nährwerte:		Schalenfrüchte (Nüsse)	nein
		Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
		Senf und Senferzeugnisse	ja
		Sesam und Sesamerzeugnisse	nein
		Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg SO ₂)	nein
		Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
		Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein
Vegetarische Ernährung	Lacto-Ovo-Vegetarier (kein Fleisch und Fisch)		ja
	Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Eier)		ja
	Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Milch)		nein
	Vegan (keine von Tieren stammenden Lebensmittel)		nein

* dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist gültig

erstellt:

Bruckmoser

geprüft:

Prechtl

genehmigt:

Wallmann

Artikelnummer: 20243

Sensorik

sensorische Beurteilung lt. AMA - Q - Schema (1. Güteklasse)

Äußeres		rindless
Inneres	Farbe	buttergelb bis hell-goldgelb; mattglänzend; mit Bärlauchflocken
	Lochung	ziemlich geschlossen
	Teig	schnittfest; geschmeidig; mit Bärlauchflocken
Geruch		rein und mild, nicht säuerlich
Geschmack		rein und mild, nicht säuerlich

Analysen

chemische Beurteilung lt. AMA - Gütesiegelrichtlinie

Kriterium	Sollwert	Toleranz	Methode
Fettgehalt	25,0%	variiert	ISO 3433 oder IR
Trockenmassegehalt	55,5%	≥ 53%	ISO 5534 oder IR
F.i.T. Gehalt	45%	44% - 49%	Berechnung
Phosphatase	negativ	---	ISO 11816-2

mikrobiologische Beurteilung lt. AMA - Gütesiegelrichtlinie

Kriterium	Sollwert	Toleranz	Methode
Listeria monocytogenes	negativ in 25 g	---	ISO 11290-1
Salmonellen	negativ in 25 g	---	ISO 6579
Coliforme	≤ 10.000 KBE/g	+ 3.000	ISO 4832
Escherichia coli	≤ 100 KBE/g	---	ISO 16649-1
K(+) Staphylokokken	≤ 100 KBE/g	---	ISO 6888

Sonstiges

Verpackung:	Konformitätserklärungen lt. gültigem EU-Recht liegen auf
Rückstände und Kontaminanten:	Monitoring bei Rohmilch zweimal jährlich
HACCP-System:	Nach EU (VO) 852/2004 und 853/2004 implementiert
GVO:	Im Betrieb werden keine GVO oder deren Derivate verwendet
Lebensmittelrechtliche Anforderungen:	Produkte entsprechen dem geltenden EU-Recht
Zertifikate:	IFS - Zertifikat
Genusstauglichkeitsnr.:	AT 50190 EG
bei BIO-Produkten:	BIO-Zertifikat (Kontrollstelle: AT-BIO-902)