

	Produkt - Spezifikation	PS 50002-W
	Bio Emmentaler Würfel	Datum: 01.01.2014 Version: B Seite: 1/2

1. Produkt	Hartkäse aus silofreier Bio-Rohmilch
2. Zutaten / Zusatzstoffe	silofreie Bio-Rohmilch, Kulturen, mikrobielles Lab, unjodiertes Speisesalz
3. Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Würfel mit definierter Größe
Teig / Inneres	schnittfest bis geschmeidig
Farbe	elfenbeinfarben bis hellgelb
Geschmack	mild aromatisch bis leicht nusskernartig
4. Nährwertangaben durchschnittlich in 100g	
Brennwert	1640 kJ / 395 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	29 g
Salz	0,7 g
5. Physikalisch - chemische Werte (in %)	
Fett	28-32
Fett in der Trockenmasse (FiT)	> 45
Trockenmasse	62-66
Wassergehalt	34-38
6. Mikrobiologische Werte	
Listeria monocytogenes	negativ in 25 g
K.(+) Staphylokokken	m = 100, M = 1000
Salmonellen	negativ in 25 g
7. Logistische Daten	
Lagertemperatur	gekühlt lagern bei +4°C-+8°C

	Erstellt:	Geprüft:	Genehmigt:
Datum:	01.07.2013	01.07.2013	01.07.2013
Unterschrift:	QS	QS	QS

	Produkt - Spezifikation	PS 50002-W Datum: 01.01.2014
	Bio Emmentaler Würfel	Version: B Seite: 2/2

8. Allergene		Enthalten	Entsprechende Zutaten
1. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein	
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		Nein	
3. Eier und Eierzeugnisse		Nein	
4. Fisch und Fischerzeugnisse		Nein	
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Nein	
6. Soja und Sojaerzeugnisse		Nein	
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)		Ja	Milchprotein
8. Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein	
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse		Nein	
10. Senf und –Senferzeugnisse		Nein	
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		Nein	
12. Schwefeldioxid und Sulfite (Konz. <10 mg/kg)		Nein	
13. Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein	
14. Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein	
9. GVO			
Wir bestätigen für obiges Produkt:			
a) dass dieses Produkt weder selbst ein genetisch veränderter Organismus (GVO) ist bzw. einen solchen enthält			
b) sowie dass dieses Produkt weder „aus“ noch „durch“ einen GVO hergestellt wurde. Wir haben keine Informationen, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnte.			
10. Lebensmittelrechtliche Anforderungen			
Die eingesetzten Rohstoffe und Zutaten entsprechen allen österreichischen- und EU lebensmittelrechtlichen Vorgaben.			
11. Verwendungszweck			
Kann zum Verzehr oder auch zum Kochen und Überbacken von Speisen verwendet werden.			
Seekirchen am Wallersee, 01. Jänner 2014		Dipl.-Ing. Gerhard Baumgartinger, QS	
Ort und Datum		SalzburgMilch GmbH Zweigniederlassung Seekirchen 5201 Seekirchen am Wallersee Kothgumprechtling 31	

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

	Erstellt:	Geprüft:	Genehmigt:
Datum:	01.07.2013	01.07.2013	01.07.2013
Unterschrift:	QS	QS	QS