

Produktlayout

Almkönig 45%



Produkt

Artikelnummer:	20238
Produktbeschreibung:	mild aromatischer Schnittkäse mit Rundlochung, aus pasteurisierter Milch
Zutaten:	--
Zusatzinformationen:	<ul style="list-style-type: none"> - nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen - Luft in der Folie ist typisch für die Reifung - mikrobielles Lab - Durch natürliche Reifung laktosefrei
Zielgruppe:	keine bestimmte Zielgruppe
Verwendungszweck:	zum sofortigen Verzehr geeignet
Füllmenge / Gewicht:	ca. 3,5 - 4 kg
Verpackung:	Reifungsfolie für Käse
Lagerung:	ungeöffnet, gekühlt
Transport:	gekühlt, über übliche Transportwege

Ernährungs-Informationen

Nährwertangaben: Durchschnittlich enthalten in ..	100g		Allergene (gemäß VO (EG) 1169/2011 i.d.g.F.)	
	Laut Rezeptur enthalten			
Brennwert	1383	kJ	Glutenhaltiges Getreide	nein
	333	kcal	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	nein
Fett	26	g	Ei und Eierzeugnisse	nein
- davon gesättigte Fettsäuren	16	g	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Kohlenhydrate	0	g	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
- davon Zucker	0	g	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Eiweiß	24	g	Milch und Milcherzeugnisse	ja
Salz	1,0	g	Schalenfrüchte (Nüsse)	nein
weitere Nährwerte:			Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
			Senf und Senferzeugnisse	nein
			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)			
	Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Eier)			
	Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Milch)			
	Vegan (keine von Tieren stammenden Lebensmittel)			

* dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist gültig

erstellt: Bruckmoser

geprüft:

Prechtl

genehmigt:

Wallmann

Artikelnummer: 20238

sensorische Beurteilung lt. AMA - Q - Schema (1. Gütekasse)**Sensorik**

Äußeres	rindenlos		
Inneres	Farbe	einfarbig, elfenbeinartig bis mattgelb	
	Lochung	ziemlich regelmäßig, runde, vorwiegend Großkirschlochung	
	Teig	zart-geschmeidig	
Geruch	angenehm mild, aromatisch, leicht süßlich		
Geschmack	angenehm mild, aromatisch, leicht süßlich		

chemische Beurteilung lt. AMA - Gütesiegelrichtlinie**Analysen**

Kriterium	Sollwert	Toleranz	Methode
Fettgehalt	26,0%	variiert	ISO 3433 oder IR
Trockenmassegehalt	58,0%	≥ 55%	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)		