

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation																			
Artikelnummer	3294																		
Artikelbezeichnung	Moosbacher 45% LB/2-4,2k																		
Sachbezeichnung	Schnittkäse 45 % F.i.T., aus pasteurisierter Milch																		
Besondere Produktmerkmale	Konventionell																		
Kennzeichnung Bio-Artikel EU-Logo: Kontrollstellennummer, Herkunft (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-902</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-701</td></tr> <tr><td>☐</td><td>DE-ÖKO-003</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-301</td></tr> <tr><td>☐</td><td>EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>EU-/Nicht-EU Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Österreichische Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Deutsche Landwirtschaft</td></tr> </table>	☐	AT-BIO-902	☐	AT-BIO-701	☐	DE-ÖKO-003	☐	AT-BIO-301	☐	EU-Landwirtschaft	☐	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft	☐	Nicht-EU-Landwirtschaft	☐	Österreichische Landwirtschaft	☐	Deutsche Landwirtschaft
☐	AT-BIO-902																		
☐	AT-BIO-701																		
☐	DE-ÖKO-003																		
☐	AT-BIO-301																		
☐	EU-Landwirtschaft																		
☐	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft																		
☐	Nicht-EU-Landwirtschaft																		
☐	Österreichische Landwirtschaft																		
☐	Deutsche Landwirtschaft																		
Nettogewicht und / oder Füllmenge	ca. 4,2 kg																		
Abtropfgewicht / Stück	--																		
Art der produktberührenden Verpackung	Cryovac-Schrumpfbeutel 300x550																		
Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>☐</td><td>Ungekühlt lagerfähig.</td></tr> <tr><td>☒</td><td>Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Gekühlt mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:</td></tr> </table>	☐	Ungekühlt lagerfähig.	☒	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:	☐	Gekühlt mindestens haltbar bis:	☐	Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:										
☐	Ungekühlt lagerfähig.																		
☒	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:																		
☐	Gekühlt mindestens haltbar bis:																		
☐	Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:																		
AMA-Gütesiegel / AMA-Biozeichen (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>☒</td><td>AMA-GS</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AMA-BZ</td></tr> </table>	☒	AMA-GS	☐	AMA-BZ														
☒	AMA-GS																		
☐	AMA-BZ																		
Identitätskennzeichen	AT 60149 EG																		
Mindesthaltbarkeit (ab Verpackung)	90 Tage																		
Mindestreifezeit	42 Tage																		

2. Produktdetails

2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge

Deklarierungspflichtig

keine Zutatenliste erforderlich

Nicht deklarierungspflichtig

Milch, Salz, tierisches Lab, Calciumchlorid, Käsereikulturen

2.2 Gesetzlich vorgeschriebene Zusatzangaben auf der Packung (Zutreffendes ist angekreuzt)

☐	mit Süßungsmittel
☐	mit einer Zuckerart (Zuckerarten) und Süßungsmittel(n)
☐	Enthält eine Phenylalaninquelle
☐	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
☐	erhöhter Koffeingehalt
☐	enthält von Natur aus Zucker
☐	enthält Sulfite

2.3. Nährwertbezogene Angaben auf der Verpackung – EG-Claims-VO Nr. 1924/2006 (Zutreffendes ist angekreuzt)

☐	energiearm (kalorienarm)	☐	Ballaststoffquelle
☐	energiereduziert	☐	hoher Ballaststoffgehalt
☐	energiefrei	☐	Proteinquelle
☐	fettarm	☐	hoher Proteingehalt
☐	fettfrei / ohne Fett	☐	Name des Vitamins/Vitamine) und/oder (Name des Mineralstoffs/Mineralstoffe) -quelle
☐	arm an gesättigten Fettsäuren	☐	hoher (Name des Vitamins/Vitamine) und/oder (Name des Mineralstoffs/Mineralstoffe) -gehalt
☐	frei von gesättigten Fettsäuren	☐	enthält (Name des Nährstoffs oder andere Substanz)
☐	zuckerarm	☐	erhöhter (Name des Nährstoffs) -anteil
☐	zuckerfrei	☐	reduzierter (Name des Nährstoffs) -anteil
☐	ohne Zuckerzusatz	☐	leicht
☐	natriumarm / kochsalzarm	☐	von Natur aus / natürlich
☐	sehr natriumarm / sehr kochsalzarm	☐	
☐	natriumfrei / kochsalzfrei	☐	

2.4. Und sonstige Auslobungen auf der Verpackung (Zutreffendes ist angekreuzt)

☐	Frei von Farbstoffen	☒	Laktosefrei (<0,1 %)
☐	Ohne Geschmacksverstärker	☐	Mit Vitamin
☐	Frei von Konservierungsstoffen	☐	-- % Fett
☐	Frei von Aromastoffen	☒	27 % Fett absolut
☐	Glutenfrei (<20 mg/kg)	☐	

2.5. Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Lebensmittel. Für die Käseplatte, die Jause, auch zum Herausbacken wie Emmentaler. Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

2.6. Durchschnittliche Nährwerte (Angaben basieren auf Berechnungen bzw. wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen)

		Pro 100 g	Pro Portion: 30 g	
2.6.1. Hauptnährstoffe	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) gemäß LMIV	Durchschnitt pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% Referenzmenge je Portion
Energiewert (kJ)	8400 kJ	1492	447,600	5
Energiewert (kcal)	2000 kcal	359	107,700	5
Fett (g)	70 g	27	8,100	12
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20 g	17	5,100	26
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)		-	-	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)		-	-	
davon Omega-3-Fettsäuren (g)		-	-	
davon Omega-6-Fettsäuren (g)		-	-	
davon Cholesterin (mg)		-	-	
Kohlenhydrate (g)	260 g	0	0	0
davon Zucker (g)	90 g	0	0	0
davon Laktose (g)		0	0	
Ballaststoffe (g)	25 g	0	0	0
Eiweiß (g)	50 g	29	8,700	17
Natrium (g)	2,4 g	0,7	0,210	
Salz = Natrium x 2,5 g	6,0 g	1,8	0,540	9
Proteinheiten: BE (Kohlenhydrate/12)		0	0	
2.6.2. Vitamine & Mineralstoffe	NRV (nutrient reference value), Referenzmenge für die tägliche Zufuhr gemäß LMIV	Durchschnitt pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% NRV je Portion
Vitamin A (µg)	800 µg	-	--	--
Vitamin D (µg)	5 µg	-	--	--
Vitamin E (mg)	12 mg	-	--	--
Vitamin C (mg)	80 mg	-	--	--
Thiamin (mg)	1,1 mg	-	--	--
Riboflavin (mg)	1,4 mg	-	--	--
Niacin (mg)	16 mg	-	--	--
Vitamin B6 (mg)	1,4 mg	-	--	--
Folsäure (µg)	200 µg	-	--	--
Vitamin B12 (µg)	2,5 µg	-	--	--
Biotin (µg)	50 µg	-	--	--
Pantothensäure (mg)	6 mg	-	--	--
Calcium (mg)	800 mg	850	255,000	32
Phosphor (mg)	700 mg	-	--	--
Magnesium (mg)	375 mg	-	--	--
Eisen (mg)	14 mg	-	--	--
Zink (mg)	10 mg	-	--	--
Jod (µg)	150 µg	-	--	--

2.7. Allergene laut EU-Richtlinie 2007/68/EG Anhang IIIa	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Krebstiere und Krebserzeugnisse	Nein	--
Eier und Eierzeugnisse	Nein	--
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	--
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	--
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	--
Milch- und Milcherzeugnisse	Ja	Milch
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Makademianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	--
Senf und Senferzeugnisse	Nein	--
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	--
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	Nein	--
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein	--
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	--

3. GMO und aus GMO stammende Zutaten

x	Das Produkt wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.
	Gentechnikfrei laut VO (EG) 834/2007 über biologisch erzeugte Lebensmittel.
	„Ohne Gentechnik hergestellt“ gemäß Österreichischer Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“
	„Ohne Gentechnik“ laut Deutschem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz

4. Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz	Analysenmethode	Häufigkeit
Fett %	siehe F.i.T.	--	--	--
Trockenmasse %	59	2/-2	Folienmethode	1/5 Chargen
F.i.T. %	46	4/-1	berechnet	1/5 Chargen
Kochsalz %	1,8	0,2/-0,2	IR	1/5 Chargen
Phosphatase	--	--	--	--

5. Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE	Bestimmungsmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25g	extern	1/Jahr
K (+) Staphylokokken	<100/g	extern	1/Jahr
Salmonellen	neg/25g	extern	1/Jahr
Coliforme	<10.000/g	Coli ID-Agar	1/5 Chargen
Escherichia coli	<100/g	Coli ID-Agar	1/5 Chargen
Hefen	--	--	--
Schimmel	K.s.K.	YGC-Agar	Ende MHD
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

6. Sensorische Parameter

Aussehen, Äußeres	gelb plastifizierte Oberfläche, gewölbt
Aussehen, Inneres	elfenbeinfarbig bis gelb, Rundlochung von Erbs- bis Kirschkorngröße
Konsistenz, Gefüge	schnittfest, geschmeidig
Geruch, Geschmack	mild süßlich durch Propionsäure

7. Verpackung - Abmessungen

	Bestelleinheit	Abmessungen (L x B x H)	Gewicht/ Volumen/ Stk.
Produktverpackung EVE	ST = ca. 4,20 KG	330mm x 170mm x 120mm	ca. 4,242 KG je ST
Transportverpackung GVE	KAR = ca. 8,40 KG	350mm x 350mm x 130mm	ca. 8,484 KG je KAR
Transportverpackung GVE	PAL = ca. 302,40 KG	1.200mm x 800mm x 1.000mm	ca. 305,424 KG je PAL
Transportverpackung GVE	--	--	--

6 Lagen je Palette = 12 ST = 6 KAR je Lage

Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird 2 x jährlich auf Rückstände untersucht.

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Es bestehen keine Bedenken für den Verzehr dieses Produktes für sensible Verbrauchergruppen ("Yopi") – Angaben für Allergiker und Personen mit einer Lebensmittelintoleranz siehe oben.

x	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet
	Dieses Produkt ist zur Weiterverarbeitung bestimmt.

Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackungen) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackungen, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie z.B. eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am: 3/01/2014

Geprüft / freigegeben am: 3/01/2014