

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation																			
Artikelnummer	3064																		
Artikelbezeichnung	Bergbaron 45% BK/3-5kg																		
Sachbezeichnung	Halbharter Schnittkäse 45 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch																		
Besondere Produktmerkmale	Konventionell																		
Kennzeichnung Bio-Artikel EU-Logo: Kontrollstellennummer, Herkunft (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-902</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-701</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>DE-ÖKO-003</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-301</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-/Nicht-EU Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Österreichische Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Deutsche Landwirtschaft</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701	<input type="checkbox"/>	DE-ÖKO-003	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301	<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902																		
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701																		
<input type="checkbox"/>	DE-ÖKO-003																		
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301																		
<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft																		
Nettogewicht und / oder Füllmenge	ca. 5 kg																		
Abtropfgewicht / Stück	--																		
Art der produktberührenden Verpackung	Schrumpfbeutel																		
Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungekühlt lagerfähig.</td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Gekühlt mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	Ungekühlt lagerfähig.	<input checked="" type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Gekühlt mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:										
<input type="checkbox"/>	Ungekühlt lagerfähig.																		
<input checked="" type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Gekühlt mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:																		
AMA-Gütesiegel / AMA-Biozeichen (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>AMA-GS</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AMA-BZ</td></tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-GS	<input type="checkbox"/>	AMA-BZ														
<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-GS																		
<input type="checkbox"/>	AMA-BZ																		
Identitätskennzeichen	AT 40151 EG																		
Mindesthaltbarkeit (ab Verpackung)	91 Tage																		
Mindestreifezeit	42 Tage																		

2. Produktdetails

2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge

Deklarierungspflichtig

MILCH, Salz, Farbstoff Beta-Carotin, mikrobielles Lab, Käsereikulturen

Nicht deklarierungspflichtig

Calciumchlorid

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

<input type="checkbox"/>	mit Süßungsmittel
<input type="checkbox"/>	mit einer Zuckerart (Zuckerarten) und Süßungsmittel(n)
<input type="checkbox"/>	Enthält eine Phenylalaninquelle
<input type="checkbox"/>	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
<input type="checkbox"/>	erhöhter Koffeingehalt
<input type="checkbox"/>	enthält von Natur aus Zucker
<input type="checkbox"/>	enthält Sulfite

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

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

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

<input type="checkbox"/>	Frei von Farbstoffen	<input checked="" type="checkbox"/>	Laktosefrei (<0,1 %)
<input type="checkbox"/>	Ohne Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	Mit Vitamin --
<input type="checkbox"/>	Frei von Konservierungsstoffen	<input type="checkbox"/>	-- % Fett
<input type="checkbox"/>	Frei von Aromastoffen	<input checked="" type="checkbox"/>	26 % Fett absolut
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei (<20 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	

2.5. Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Lebensmittel. Sehr vielseitig für Käseplatten, Zwischenmahlzeiten und für warme Gerichte (gebackener Bergbaron).

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	1438	431,400	5
Energiewert (kcal)	2000 kcal	346	103,800	5
Fett (g)	70 g	26	7,800	11
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	28	8,400	17
Natrium (g)	2,4 g	0,5	0,150	
Salz = Natrium x 2,5 g	6,0 g	1,3	0,390	7
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	-	--	--
Pantothersäure (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.
x	„Ohne Gentechnik hergestellt“ gemäß Österreichischer Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“
	„Ohne Gentechnik“ laut Deutschem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz

4. Chemisch physikalische Eigenschaften				
Parameter	Standard	Toleranz	Analysemethoden	Häufigkeit
Fett %	siehe F.i.T.	--	--	--
Trockenmasse %	57,5	2/-2	Seesandmethode	1/5 Chargen
F.i.T. %	46	4/-1	berechnet	1/5 Chargen
Kochsalz %	1,2	0,2/-0,2	Titration mit AgNO ₃	1/5 Chargen
Phosphatase	negativ	--	extern	lt. AMA-Gütesiegel

5. Mikrobiologische Eigenschaften			
Mikroorganismen	KBE	Bestimmungsmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25 g	extern	1/Jahr
K (+) Staphylokokken	<100/g	extern	1/Jahr
Salmonellen	neg/25 g	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, Außeres	foliengereift, rindenlos mit leicht gewölbten Plattflächen
Aussehen, Inneres	einfärbig, elfenbeingelb, 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. 5 KG	300mm x 165mm x 130mm	ca. 5,130 KG je ST
Transportverpackung GVE	KAR = ca. 15 KG	515mm x 310mm x 140mm	ca. 15,400 KG je KAR
Transportverpackung GVE	PAL = ca. 630 KG	1.240mm x 825mm x 1.110mm	ca. 646,800 KG je PAL
Transportverpackung GVE	--	--	--
7 Lagen je Palette = 18 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: 2/10/2013

Geprüft / freigegeben am: 2/10/2013