
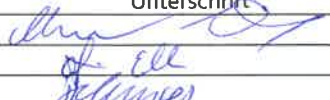


## PRODUKTSPEZIFIKATION Endprodukt

<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>ROTHOLZER EDELTILSITER</b>
Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778720
Produktbeschreibung	<p>Äußeres: Laib oder Stange rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere Toleriert wird: leichter Milchsimmelanflug, kleine weiße Kristalle</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> gelblich bis gelb, <i>Lochung:</i> reichliche Bruchlochung <i>Textur:</i> schnittfest, geschmeidig Toleriert wird: leichte Farbunterschiede zwischen Rand und Mitte</p> <p>Geruch und Geschmack: leicht herb, leicht säuerlich, pikant durch Rotschmierearoma Toleriert wird: etwas salzig</p>
	
Reifung	Reifezeit bis Konsumreife: mindestens 4 Wochen Temperatur: 12 - 16 °C Luftfeuchtigkeit: 92 - 95 %
Verwendungszweck	zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden
Form	Laib bzw. Stange
Gewicht	Laib: 4,6 - 5,8 kg (natürliche Schwankungen) Stange: 2,7 - 3,2 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149028
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton)	912001149028
Verpackung für Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikunternehmen ab Rampe	<p>Laib und Stange: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier</p> <p>Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH)</p> <p>Stange pro Karton: 9 (2,7 - 3,2 kg) Laib pro Karton: 5 (4,6 - 5,8 kg) Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 2 max. Karton pro Palette: 12</p>

	Abteilung	Name	Unterschrift
Erstellt am: 24.10.2023	QM	Hr. Ing. Messner H.	
Geprüft am: 25.10.23	AL	Fr. Dipl.-Ing. Öfner E.	
Freigegeben am: 27.10.23	Leiter FS	Hr. Dr. Dillinger K.	

Verpackung für Versand mit Paketdienst	<p>Laib und Stange: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier</p> <p>Versandbox: isolierende Verpackung aus Karton foodmailer® ECO, LARGE Format Außen: 400 x 400 x 300 mm (LxBxH)</p> <p>Stange pro Box: 8 (2,7 - 3,2 kg)</p> <p>Laib pro Box: 5 (4,6 - 5,8 kg)</p> <p>Boxen pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 2 max. Boxen pro Palette: 12</p>																
Entpflichtung und Lizenzierung nach der österreichischen Verpackungsverordnung	Die Verpackungen wurden durch die HBLFA Tirol bei ARA Altstoff Recycling Austria AG, Mariahilfer Straße 123, 1062 Wien, Österreich entpflichtet und lizenziert																
Kennzeichnungspflichtige Zutaten gemäß Verordnung (EU) 1169/2011	Keine Angabe gemäß Artikel 19 Abs. 1 lit. d erforderlich																
Sonstige nicht deklarationspflichtige Zutaten	aus pasteurisierter, österreichischer Heumilch g.t.S. hergestellt, Salz, tierisches Lab, Calciumchlorid, Mikroorganismenkulturen																
Nährwertangabe	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">100 g enthalten durchschnittlich:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert</td> <td>1521 KJ / 367 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>31 g</td> </tr> <tr> <td>  davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>19 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>  - davon Zucker</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>22 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,7 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1521 KJ / 367 kcal	Fett	31 g	davon gesättigte Fettsäuren	19 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	22 g	Salz	1,7 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1521 KJ / 367 kcal																
Fett	31 g																
davon gesättigte Fettsäuren	19 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	22 g																
Salz	1,7 g																
Chemische Daten	<p>F.i.T.: 45 %</p> <p>TM: mindestens 55 %</p> <p>Höchstwassergehalt: 45 %</p> <p>Wff: 54 - 63 %</p>																
Mikrobiologische Daten Untersuchungen lt. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel bzw. der Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte 2015.	<p><i>Käse vor Salzbad:</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kriterium</th> <th>Grenzwert</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>&lt; 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>&lt; 100 KBE/g</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Käse reif:</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kriterium</th> <th>Grenzwert</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>KBE/g = Kolonie bildende Einheit pro Gramm</p>	Kriterium	Grenzwert	Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KBE/g	<i>Escherichia coli</i>	< 100 KBE/g	Kriterium	Grenzwert	<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar in 25 g						
Kriterium	Grenzwert																
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KBE/g																
<i>Escherichia coli</i>	< 100 KBE/g																
Kriterium	Grenzwert																
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar in 25 g																
Allergene laut Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse																
Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) Restlaufzeit	28 Tage MHD minus Transportdauer																
Lagerung und Versand	gekühlt 3 °C bis 9 °C																
Verzehrszeitraum	Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen verzehren																
Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit	Schmucketikett, Auszeichnungsetikett mit Losnummer																

Bio-Kontrollnummer und Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe	nicht zutreffend
Zulassungsnummer	AT 71139 EG
Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	<p>Das Produkt wurde gentechnikfrei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung i.d.g.F.</p> <p>Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Organismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003</p>
Hersteller / Anfragen / Bestellungen	<p>HBLFA Tirol  Forschung und Service  Abteilung Technologie und Beratung  Rotholz 50  A-6200 Strass im Zillertal  Tel.: +43 / 5244 / 62262-517  Fax: +43 / 5244 / 6473166  E-mail: <a href="mailto:kaesebestellung@hblfa-tirol.at">kaesebestellung@hblfa-tirol.at</a>  Internet: <a href="http://www.hblfa-tirol.at">www.hblfa-tirol.at</a></p>

