



PRODUKTSPEZIFIKATION Endprodukt

Artikelbezeichnung	ROTHOLZER PATRONANZ
Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778730
Produktbeschreibung 	<p>Äußeres: Laibform, rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> hellgelb bis gelb <i>Lochung:</i> Bruch- und Rundlochung bis Linsengröße <i>Textur:</i> weichschnittig, geschmeidig, schmelzend</p> <p>Geruch und Geschmack: mild aromatisch bis leicht pikant durch Rotschmierearoma Toleriert wird: etwas salzig</p>
Reifung	Reifezeit bis Konsumreife: 3 – 6 Wochen Temperatur: 12 - 16 °C Luftfeuchtigkeit: 92 - 95 %
Verwendungszweck	Zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden
Form	Stangen oder Laib
Gewicht	Laib: 1,5 - 2,2 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode (Stück)	912001149007
GS1-128 (EAN-128) Strichcode (Umkarton)	912001149007
Verpackung für Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikunternehmen ab Rampe	<p>Stange und Laib: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier</p> <p>Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH)</p> <p>Stangen / Laib (2,4 - 2,6 kg) pro Karton: 9 Stangen / 12 Laib Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3 max. Karton pro Palette: 18</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>Stange und Laib: 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>Laib pro Box: 12 (1,8 - 2,2 kg)</p> <p>Boxen pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3 max. Boxen pro Palette: 18</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>1410 KJ / 340 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>28 g</td> </tr> <tr> <td>- davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>17 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>1,6 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1410 KJ / 340 kcal	Fett	28 g	- davon gesättigte Fettsäuren	17 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	22 g	Salz	1,6 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1410 KJ / 340 kcal																
Fett	28 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	17 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	22 g																
Salz	1,6 g																
Chemische Daten	<p>F.i.T.: 45 %</p> <p>TM: mindestens 45 %</p> <p>Höchstwassergehalt: 55 %</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>< 100 KBE/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>< 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	30 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: kaesebestellung@hblfa-tirol.at Internet: www.hblfa-tirol.at</p>

