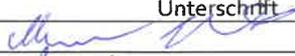
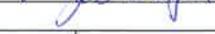


Artikelbezeichnung	ROTHOLZER EDELZIEGE
Bezeichnung des Lebensmittels	Ziegenschnittkäse mindestens 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778900
Produktbeschreibung	<p>Äußeres: Laibform, rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, hellorange bis rotbrauner Schmiere, Toleriert wird: leichter Milchschemmelanflug, kleine weiße Kristalle</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> elfenbeinfarbig bis weiß <i>Lochung:</i> fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße <i>Textur:</i> schnittfest, geschmeidig</p> <p>Geruch und Geschmack: leicht herb, pikant durch Rotschmierearoma, dezenter Ziegencharakter, Toleriert wird: etwas salzig</p>
Reifung	<p>Reifezeit bis Konsumreife: mindestens 4 Wochen Temperatur: 12 – 16 °C Luftfeuchtigkeit: 92 - 95 %</p>
Verwendungszweck	Zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden
Form	Laib
Gewicht	Laib: 2 - 2,5 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149070
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton)	912001149070

	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 Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikraum ab Rampe	<p>Laib: Käsefolie Aluminium/Echtpergament flächenkaschiert</p> <p>Umkarton: <u>Bestellung ab 7 Stück:</u> Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format Außen: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH) Laib pro Karton: 12 Stück</p> <p>Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3 maximale Karton pro Palette: 18</p> <p><u>Bestellung bis 6 Stück:</u> Wellpapp-Faltkarton, einwellig Kleinere Formate</p>																
Verpackung für Versand mit Paketdienst	<p>Laib: Käsefolie Aluminium/Echtpergament flächenkaschiert</p> <p>Versandbox: isolierende Verpackung aus Karton foodmailer® ECO, LARGE Format Außen: 400 x 400 x 300 mm (LxBxH) Laib pro Versandbox: maximal 11 Stück.</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	Konservierungsstoff Natriumnitrat																
Sonstige nicht deklarationspflichtige Zutaten	aus pasteurisierter, österreichischer Ziegen-Heumilch g.t.S. hergestellt, Salz, tierisches Lab, Calciumchlorid, Mikroorganismenkulturen																
Nährwertangabe	<table border="1" data-bbox="730 1077 1442 1352"> <thead> <tr> <th colspan="2">100 g enthalten durchschnittlich:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert</td> <td>1441 KJ / 347 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>27 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>26 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2,1 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1441 KJ / 347 kcal	Fett	27 g	- davon gesättigte Fettsäuren	19 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	26 g	Salz	2,1 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1441 KJ / 347 kcal																
Fett	27 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	19 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	26 g																
Salz	2,1 g																
Chemische Daten	<p>F.i.T.: mindestens 45 %</p> <p>TM: mindestens 50 %</p> <p>Höchstwassergehalt: 50 %</p> <p>Wff: 54 - 63 %</p>																
<p>Mikrobiologische Daten</p> <p>Untersuchungen lt. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel bzw. der Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte 2015.</p>	<p><i>Käse vor Salzbad:</i></p> <table border="1" data-bbox="730 1619 1471 1765"> <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" data-bbox="730 1798 1471 1910"> <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	45 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)	Das Produkt wurde gentechnikfrei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung i.d.g.F. Das Produkt wird <u>nicht</u> mit gentechnischen Verfahren hergestellt und <u>enthält keine</u> gentechnisch veränderten Organismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003
Hersteller / Anfragen / Bestellungen	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

