

PRODUKTSPEZIFIKATION

Endprodukt

Artikelbezeichnung

ROHOLZER BIOEDELZIEGE

Bezeichnung des Lebensmittels

Ziegenschnittkäse mindestens 45 % F.i.T.

Artikelnummer

778990

Produktbeschreibung



Äußeres: Laib, rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, hellorange bis rotbrauner Schmiere
Toleriert wird: leichter Milchsimmelanflug, kleine weiße Kristalle

Inneres: *Farbe:* elfenbeinfärbig bis weiß
Lochung: fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße
Textur: schnittfest, geschmeidig

Geruch und Geschmack:
leicht herb, pikant durch Rotschmierearoma, dezenter Ziegencharakter
Toleriert wird: etwas salzig

Reifung

Reifezeit bis Konsumreife: mindestens 3 Wochen
Temperatur 12 - 16° C
Luftfeuchtigkeit: 80 - 95 %

Verwendungszweck

Zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat
Die Rinde kann verzehrt werden

Form

Laib

Gewicht

Laib: 1,8 - 2,5 kg (natürliche Schwankungen)

Verkaufseinheit

Stück und Gewicht

GS1-128 (EAN-128) Strichcode Stück

912001149005

GS1-128 (EAN-128) Strichcode Umkarton

912001149005

Verpackung für Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikunternehmen ab Rampe

Laib: Käsefolie Aluminium/Echtpergament flächenkaschiert.

Umkarton: Bestellung ab 7 Stück: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format Außen: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH)
Laib pro Karton: 12 Stück
Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3
maximale Karton pro Palette: 18
Bestellung bis 6 Stück: Wellpapp-Faltkarton, einwellig, kleinere Formate

	Abteilung	Name	Unterschrift
Erstellt am: 27.6.2022	QM	Hr. Ing. Messner H.	
Gepprüft am: 28.6.2022	AL	Fr. Dipl.-Ing. Öfner E.	
Freigegeben am: 30.6.2022	Leiter FS	Hr. Dr. Dillinger K.	
QFM 8T65	Ausgabe: 01		Seite 1 von 3

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	Keine Angabe gemäß Artikel 19 Abs. 1 lit. d erforderlich																
Sonstige nicht deklarationspflichtige Zutaten	aus pasteurisierter, österreichischer Ziegen-Heumilch g.t.S. hergestellt, aus biologischer Landwirtschaft, 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>1441 KJ / 347 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>27g</td> </tr> <tr> <td>- davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>19 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>- davon Zucker</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>26g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2,3g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1441 KJ / 347 kcal	Fett	27g	- davon gesättigte Fettsäuren	19 g	Kohlenhydrate	0g	- davon Zucker	0g	Eiweiß	26g	Salz	2,3g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1441 KJ / 347 kcal																
Fett	27g																
- davon gesättigte Fettsäuren	19 g																
Kohlenhydrate	0g																
- davon Zucker	0g																
Eiweiß	26g																
Salz	2,3g																
Chemische Daten	<p>F.i.T.: mindestens 45 %</p> <p>TM: mindestens 50 %</p> <p>Höchstwassergehalt: 50 %</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	42 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	AT-BIO-501, Österreichische Landwirtschaft
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 <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</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>