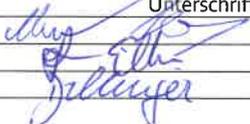


Artikelbezeichnung:	ROTHOLZER EDELBLU
Bezeichnung des Lebensmittels	Schafschnittkäse mindestens 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778470
Produktbeschreibung 	<p>Äußeres: Laibform, rissfreie Oberfläche mit Einstichstellen, bräunlich bis bläulich/grünlich durch Blauschimmelstellen. Toleriert wird: leichte Rindenrisse, leicht eingesunkene Oberfläche</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> weiß bis gelblich mit blauer/grüner, ziemlich gleichmäßig verteilter Schimmeläderung, teilweise deutlich sichtbare schimmelbewachsene Stichkanäle <i>Lochung:</i> geschlossene bis zahlreiche Bruchlochung <i>Textur:</i> schnittfest bis weichschnittig, geschmeidig, schmelzend</p> <p>Toleriert wird: hellrosa, leichte Farbunterschiede zwischen Rand und Mitte</p> <p>Geruch und Geschmack: würzig, pikant durch Fettabbau, Edelschimmelaroma, leicht herb. Toleriert wird: etwas salzig, ganz leicht seifig durch Fettabbau</p>
Reifung	Mindestreifezeit: 4 Wochen Temperatur: 10 - 16 °C Luftfeuchtigkeit: 80 - 95 %
Verwendungszweck	zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden
Form	Laib
Gewicht	Laib: 2,3 - 2,6 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149012
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton)	912001149012

	Abteilung	Name	Unterschrift
Erstellt am: 24.5.2022	QM	Hr. Ing. Messner H.	
Geprüft am: 25.5.2022	AL	Fr. Dipl.-Ing. Öfner E.	
Freigegeben am: 25.5.2022	Leiter FS	Hr. Dr. Dillinger K.	

Verpackung für Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikunternehmen ab Rampe	Laib: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH) Laib pro Karton: 8 - 10 Stück Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3 max. Karton pro Palette: 18																
Verpackung für Versand mit Paketdienst	Laib: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier Versandbox: isolierende Verpackung aus Karton foodmailer® ECO, LARGE Format Außen: 400 x 400 x 300 mm (LxBxH) Laib pro Versandbox: maximal 11 Stück																
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 pasteurisierte, österreichischer Schaf-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>1629 KJ / 393 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>33 g</td> </tr> <tr> <td>- davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>23 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>24 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,7 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1629 KJ / 393 kcal	Fett	33 g	- davon gesättigte Fettsäuren	23 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	24 g	Salz	1,7 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1629 KJ / 393 kcal																
Fett	33 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	23 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	24 g																
Salz	1,7 g																
Chemische Daten	F.i.T.: mindestens 45 % TM: mindestens 50 % Höchstwassergehalt: 50 % Wff: 54 - 63 %																
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 reif:</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> <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	<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar in 25 g								
Kriterium	Grenzwert																
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KBE/g																
<i>Escherichia coli</i>	< 100 KBE/g																
<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 <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>