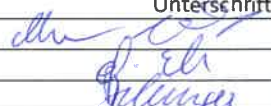


Artikelbezeichnung:	ROTHOLZER GEBIRGSSCHAF
Bezeichnung des Lebensmittels	Schafschnittkäse mindestens 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778450
Produktbeschreibung	<p>Äußeres: Laibform, Schmierereifung: rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere, Toleriert wird: leichter Milchsimmelanflug, kleiner weiße Kristalle</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> elfenbeinfärbig, hellgelb, <i>Lochung:</i> reichlich Bruchlochung <i>Textur:</i> schnittfest, geschmeidig</p> <p>Geruch und Geschmack: leicht herb, leicht säuerlich, pikant durch Rotschmierearoma, dezenter Schafcharakter Toleriert wird: etwas salzig</p>
Reifung	Reifezeit bis Konsumreife: 4 - 16 Wochen Temperatur: 12 - 16 °C Luftfeuchtigkeit: 92 - 95 %
Verwendungszweck	zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden
Form	Laib
Gewicht	Laib: 2,0 - 2,6 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149074
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton)	912001149074



	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 Kühllogistikunternehmen ab Rampe	<p>Laib: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier</p> <p>Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH)</p> <p>Laib pro Karton: 12</p> <p>Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3</p> <p>max. Karton pro Palette: 18</p>																
Verpackung für Versand mit Paketdienst	<p>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 Versandbox: maximal 11 Stk.</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 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>1663 KJ / 401 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>33 g</td> </tr> <tr> <td>- davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>22 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>2,0 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1663 KJ / 401 kcal	Fett	33 g	- davon gesättigte Fettsäuren	22 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	26 g	Salz	2,0 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1663 KJ / 401 kcal																
Fett	33 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	22 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	26 g																
Salz	2,0 g																
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	<p>42 Tage</p> <p>MHD minus Transportdauer</p>																

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>

