


PRODUKTSPEZIFIKATION

Endprodukt

Artikelbezeichnung:	ROTHOLZER SCHAFCAMEMBERT
Bezeichnung des Lebensmittels:	Schafcamembert mit Weißschimmel mindestens 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778460
Produktbeschreibung	<p>Äußeres: Kleinlaib, flachzylindrisch gleichmäßig verteilter, geschlossener, weißer bis cremefarbener Edelschimmelrasen; geschlossene nicht zähe Haut, Toleriert wird: leichte Rotschmierebildung, ganz leichte Braun- oder Blautöne</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> elfenbeinfarbig bis gelblich-weiß <i>Lochung:</i> geschlossen, vereinzelt Bruch- oder Gärlochung <i>Textur:</i> weichschnittig, geschmeidig, leicht schmelzend, Toleriert wird: etwas dunkle Randschicht; heller etwas topfiger Kern</p> <p>Geruch und Geschmack: mild säuerlich, leicht pikant mit Pilzaroma und dezentem Schafcharakter, Toleriert wird: ganz leicht herb</p>
Reifung	<p>Reifezeit bis Konsumreife: mindestens 8 Tage Temperatur: 12 - 16 °C; Luftfeuchtigkeit: 85 - 95 % Nachreifung: Temperatur: 6 - 9 °C</p>
Verwendungszweck	Zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden
Form	Laib
Gewicht	Laib: 190 - 210 g (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149846
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton bzw. Umverpackung Isolierbox)	912001149846
Verpackung für Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikunternehmen ab Rampe	<p>Laib: Aluminium Folie, wachskaschiert gegen Kraftpapier, mikroperforiert.</p> <p>Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format: 170 x 170 x 100 mm (LxBxH) Laib pro Karton: 8; Karton pro Lage: 28 max. Lagen pro Palette: 5 max. Karton pro Palette: 140</p>

	Abteilung	Name	Unterschrift
Erstellt am: 27.6.2022	QM	Hr. Ing. Messner H.	
Geprüft am: 28.6.2022	AL	Fr. Dipl.-Ing. Öfner E.	
Freigegeben am: 30.6.2022	Leiter FS	Hr. Dr. Dillinger K.	
QFM 8T6	Ausgabe: 02		Seite: 1 von 3

Verpackung für Versand mit Paketdienst	Laib: Aluminium Folie, wachskaschiert gegen Kraftpapier, mikroperforiert Versandbox: isolierende Verpackung aus Karton foodmailer® ECO, LARGE Format Außen: 400 x 400 x 300 mm (LxBxH) Laib pro Versandbox: maximal 64 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 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>1359 KJ / 328 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>28 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>19 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,6 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1359 KJ / 328 kcal	Fett	28 g	- davon gesättigte Fettsäuren	19 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	19 g	Salz	1,6 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1359 KJ / 328 kcal																
Fett	28 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	19 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	19 g																
Salz	1,6 g																
Chemische Daten	F.i.T.: mindestens 45 % TM: mindestens 40 % Höchstwassergehalt: 60 % Wff: > 67 %																
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><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> </tr> <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>KBE/g = Kolonie bildende Einheit pro Gramm</p>	Kriterium	Grenzwert	<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar in 25 g	Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KBE/g	<i>Escherichia coli</i>	< 100 KBE/g								
Kriterium	Grenzwert																
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar in 25 g																
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KBE/g																
<i>Escherichia coli</i>	< 100 KBE/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 6 °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>