




Artikelbezeichnung	ROTHOLZER ROTBURGER
Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778710
Produktbeschreibung	<p>Äußeres: Blockform, griffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere Toleriert wird: leichter Milchsimmelanflug, kleine weiße Kristalle</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> gelblich bis gelb <i>Lochung:</i> fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße <i>Textur:</i> schnittfest, geschmeidig</p> <p>Geruch und Geschmack: mild-aromatisch bis pikant durch Rotschmierearoma, ganz leicht herb Toleriert wird: etwas salzig</p>
	
Reifung	Reifezeit bis Konsumreife: 8 - 16 Wochen Temperatur: 12 - 16 °C Luftfeuchtigkeit: 92 - 95 %
Verwendungszweck	zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden
Form	Block und in Stangen, geschnitten
Gewicht	Block: 23 - 28 kg (natürliche Schwankungen) Stangen, geschnitten: 2,5 - 3,5 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149006
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton)	912001149006

	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.	

<p>Verpackung für Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikunternehmen ab Rampe</p>	<p>Block: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier Stange: Siegelrandbeutel PA/PE vakuumiert, Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH) Stangen pro Karton: 9; halbe Blöcke pro Karton: 2 Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3 max. Karton pro Palette: 18</p>																
<p>Verpackung für Versand mit Paketdienst</p>	<p>Block: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier Stange: Siegelrandbeutel PA/PE vakuumiert, Versandbox: isolierende Verpackung aus Karton foodmailer® ECO, LARGE Format Außen: 400 x 400 x 300 mm (LxBxH) Stangen pro Box: 8; halbe Blöcke pro Box: 2; Box pro Lage: 6 max. Lagen pro Palette: 3; max. Boxen pro Palette: 18</p>																
<p>Entpflichtung und Lizenzierung nach der österreichischen Verpackungsverordnung</p>	<p>Die Verpackungen wurden durch die HBLFA-Tirol bei ARA Altstoff Recycling Austria AG, Mariahilfer Straße 123, 1062 Wien, Österreich entpflichtet und lizenziert</p>																
<p>Kennzeichnungspflichtige Zutaten gemäß Verordnung (EU) 1169/2011</p>	<p>Konservierungsstoff Natriumnitrat</p>																
<p>Sonstige nicht deklarationspflichtige Zutaten</p>	<p>aus pasteurisierter, österreichischer Heumilch g.t.S. hergestellt, Salz, tierisches Lab, Calciumchlorid, Mikroorganismenkulturen</p>																
<p>Nährwertangabe</p>	<table border="1" data-bbox="715 1048 1433 1339"> <thead> <tr> <th colspan="2">100 g enthalten durchschnittlich:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert</td> <td>1606 KJ / 387 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>31 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>27 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,5 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1606 KJ / 387 kcal	Fett	31 g	- davon gesättigte Fettsäuren	19 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	27 g	Salz	1,5 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1606 KJ / 387 kcal																
Fett	31 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	19 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	27 g																
Salz	1,5 g																
<p>Chemische Daten</p>	<p>F.i.T.: 45 % TM: mindestens 55 % Höchstwassergehalt: 45 % Wff: 54 - 63 %</p>																
<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>	<p><i>Käse vor Salzbad:</i></p> <table border="1" data-bbox="715 1608 1458 1756"> <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="715 1792 1458 1899"> <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	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)	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 nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine 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

