


Artikelbezeichnung	ROTHOLZER ZIEGENCAMEMBERT
Bezeichnung des Lebensmittels	Ziegencamembert mit Weißschimmel mindestens 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778910
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 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 Ziegencharakter, Toleriert wird: leicht herb</p>
Reifung	Reifezeit bis Konsumreife: mindestens 8 Tage Temperatur: 10 - 15 °C Luftfeuchtigkeit: 90 - 95 % Nachreifung: 6 - 9 °C
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)	912001149071
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton bzw. Umverpackung Isolierbox)	912001149071



	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: Aluminium Folie, wachskaschiert gegen Kraftpapier, mikroperforiert</p> <p>Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig</p> <p>Format: 170 x 170 x 100 mm (LxBxH)</p> <p>Laib pro Karton: 8; Karton pro Lage: 28</p> <p>max. Lagen pro Palette: 5 max. Karton pro Palette: 140</p>																
Verpackung für Versand mit Paketdienst	<p>Laib: Aluminium Folie, wachskaschiert gegen Kraftpapier, mikroperforiert</p> <p>Versandbox: isolierende Verpackung aus Karton foodmailer® ECO, LARGE</p> <p>Format Außen: 400 x 400 x 300 mm (LxBxH)</p> <p>Laib pro Versandbox: maximal 64 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, 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>1211 KJ / 292 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>24 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>17 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>1,7 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1211 KJ / 292 kcal	Fett	24 g	davon gesättigte Fettsäuren	17 g	Kohlenhydrate	0 g	davon Zucker	0 g	Eiweiß	19 g	Salz	1,7 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1211 KJ / 292 kcal																
Fett	24 g																
davon gesättigte Fettsäuren	17 g																
Kohlenhydrate	0 g																
davon Zucker	0 g																
Eiweiß	19 g																
Salz	1,7 g																
Chemische Daten	<p>F.i.T.: mindestens 45 %</p> <p>TM: mindestens 40 %</p> <p>Höchstwassergehalt: 60 %</p> <p>Wff: > 67 %</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 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	<p>28 Tage</p> <p>MHD minus Transportdauer</p>																

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>

