

Artikelbezeichnung:	Louick – 1 Halblaib oder 2 Viertellaibe
Bezeichnung des Lebensmittels	Schafschneidkäse mindestens 45 % F.i.T.
Artikelnummer	778452
Produktbeschreibung	<p>Äußeres: Laibform foliert; trockene, glatte, weißlich bis gelbe Oberfläche toleriert wird leichte Farbtonabweichungen;</p> <p>Inneres: <i>Farbe:</i> weiß bis elfenbeinfärbig <i>Lochung:</i> geschlossen, vereinzelt Bruch- bzw. Schlitzlochung sowie Gärlochung <i>Textur:</i> weichschnittig, geschmeidig, schmelzend toleriert wird Kristalle ganz leicht wahrnehmbar</p> <p>Geruch und Geschmack: mild, säuerlich, aromatisch mit dezentem Schafcharakter toleriert wird etwas salzig, leicht herb, ganz leichter Geruchsfehler beim Öffnen der Reifungsverpackung</p>
	
Reifung	Reifezeit bis Konsumreife: mind. 4 Wochen Temperatur: 8 - 12 °C
Verwendungszweck	zur variantenreichen Verwendung als Zutat in der kalten und warmen Küche oder zum direkten Verzehr
Form	Halblaib, Durchmesser: 20 cm, Höhe: 6,5 cm Viertellaib, Durchmesser: 10 cm, Höhe: 6,5 cm (+/- 0,5 cm)
Gewicht	Halblaib: 0,9 - 1,0 kg (natürliche Schwankungen) Viertellaib: 0,45 – 0,5 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149065
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton)	912001149065

	Abteilung	Name	Unterschrift
Erstellt am <i>8.3.2022</i>	QM	Hr. Ing. Messner H.	
Geprüft am <i>8.3.2022</i>	AL	Fr. Dipl.-Ing. Öfner E.	
Freigegeben am <i>8.3.'22</i>	Leiter FS	Hr. Dr. Dillinger K.	

Verpackung für Abholung Kundenkühlraum durch Kunden oder Kühllogistikunternehmen ab Rampe	Laib: vakuumverpackt, Schrumpfbeutel oder PA/PE Siegelrandbeutel Umkarton: Faltkarton AMT, Format: 220 x 75 x 120 mm (BxHxT) Laib pro Karton: 1 Halblaib oder 2 Viertellaibe																
Verpackung für Versand mit Paketdienst	Laib: vakuumverpackt, Schrumpfbeutel oder PA/PE Siegelrandbeutel Umkarton: Faltkarton AMT, Format: 220 x 75 x 120 mm (BxHxT) Laib pro Karton: 1 Halblaib oder 2 Viertellaibe Versandbox: isolierende Verpackung aus Karton foodmailer® ECO, LARGE Format Außen: 400 x 400 x 300 mm (LxBxH) max. 22 Halblaibe oder 44 Viertellaibe																
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 Angaben 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" data-bbox="810 1070 1497 1339"> <thead> <tr> <th colspan="2">100 g enthalten durchschnittlich:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert</td> <td>1575 KJ / 380 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>32 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>23 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1,6 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1575 KJ / 380 kcal	Fett	32 g	- davon gesättigte Fettsäuren	22 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	23 g	Salz	1,6 g
100 g enthalten durchschnittlich:																	
Brennwert	1575 KJ / 380 kcal																
Fett	32 g																
- davon gesättigte Fettsäuren	22 g																
Kohlenhydrate	0 g																
- davon Zucker	0 g																
Eiweiß	23 g																
Salz	1,6 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.	Käse vor Salzbad: <table border="1" data-bbox="810 1599 1497 1751"> <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> Käse reif: <table border="1" data-bbox="810 1787 1497 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> KBE/g = Kolonie bildende Einheit pro Gramm	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	45 Tage MHD minus Transportdauer
Lagerung und Versand	gekühlt 3 °C bis 9 °C
Verzehrszeitraum	Nach dem Öffnen innerhalb von wenigen Tagen verzehren
Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit	Schmuckkarton, 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 <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
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