

Produktspezifikation Bergkäse 45% F.i.T

1. Produktbezeichnung

1.1. Käsesorte	Bergkäse 45% F.i.T.
1.2. Verpackung	Käsebeutel
1.3. Gewicht	ca. 2, 4, 15 30 kg
1.4. Haltbarkeit	60 Tage, gekühlt
1.5. Lagerung	3 - 9 °C

2. Qualitätsbestimmende Eigenschaften

2.1. Aussehen	Hartkäse mit Oberflächenreifung
2.2. Inneres	spärliche Erbs- bis Kirschlochung
2.3. Geruch und Geschmack	aromatisch, rein, leicht bis stark pikant
2.4. Teigbeschaffenheit	mattgelb, zart - geschmeidig

3. Chemische Beurteilung

3.1. Wassergehalt	ca. 40%
3.2. Trockenmasse	ca. 60%
3.3. Fett i. Trockenmasse	45% +5,0 / -1,0
3.4. Nährwert in 100 g	ca. 1640 kJ / 396 kcal

4. Mikrobiologische Beurteilung

4.1. Listeria Monocytogenes:	keine in 25g
4.2. Salmonella	keine in 25g
4.3. E.coli	< 100 / g
4.4. Styphylococcus aureus	< 100 / g

5. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt muss dem österreichischen Lebensmittelrecht sowie den EU-Hygieneverordnungen

6. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt ist ein Lebensmittel und ist für den menschlichen Verzehr (im Originalzustand bzw. zum Kochen) geeignet.

Das Produkt ist für alle Verbrauchergruppen mit der Ausnahme von Kleinstkindern und Kuhmilchallergikern geeignet.

7. Zutaten

Milch, Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab,

Käserei Lieb	erstellt.	zuletzt geändert:	geprüft:	Version:
Datum:	2004	20.04.2011	Thomas Lieb	02 Seite 1 von 1
Unterschrift:				