

Artikelbezeichnung	Zillertaler Bergkäse 6 Monate gereift Zwickel ca. 1,8kg					
Artikelnummer	1451	KN-Code:	04069017			
Verkehrsbezeichnung	Hartkäse 45 % F.i.T. aus Heumilch g.t.S., mit Rohmilch hergestellt					
Produktbeschreibung	Österreichischer Hartkäse aus silo- und gentechnikfreier Roh-Heumilch. Der Bergkäse wird aus hartkäse-tauglicher Rohmilch, mit Milchsäurebakterien-Kulturen, sowie Lab hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 52°C erhitzt und gepresst. Zur Bildung einer Rindschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser und Rotschmierekulturen behandelt. Reifezeit: 6 Monate					
Zutaten	Rohmilch , unjodiertes Speisesalz, tierisches Lab, Mikroorganismenkulturen					
Allergene Zutaten im Sinne der Verordnung 1169/2011/EU idgF	enthält: Milch- und Milcherzeugnisse Lactosefrei aufgrund der Reifung von >3 Monaten.	kann Spuren enthalten: ---				
Transport/Lagerbedingungen	Gekühlt bei +4°C - +8°C lagern.					
Sonstige Hinweise	Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb 2-3 Tagen verbrauchen.					
Mindesthaltbarkeit in Tagen	100					
Restlaufzeit in Tagen	50					
Chargennummer	Mindesthaltbarkeitsdatum (TT.MM.JJ)					
Sensible Verbrauchergruppe	Schwangere und Säuglinge/Kleinkinder.					
Verwendungszweck	Zum direkten Verzehr geeignet.					
GVO Erklärung	Gemäß Codex-Richtlinie „gentechnikfreie Produktion“ ohne Gentechnik hergestellt.					
Herkunft Milch	Zillertal					
AMA-Gütesiegel	10732387					
Sensorische Eigenschaften						
Aussehen/Konsistenz	Äußeres: Griffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis braun-gräulicher Schmiere. Inneres: Einfarbig, gelblich bis gelb, spärliche, erbsen-kirschgroße, runde Lochung, geschmeidige, leicht mürbe Konsistenz, fallweise weiße Kristalle					
Geruch	Würzig bis herb-vollaromatisch, rein					
Geschmack	Mild, aromatisch bis pikant, leicht salzig					
Bakteriologische Kriterien (gem. Leitlinie BMG idgF bzw. Verordnung EG 2073/2005 idgF) bzw. AMA Gütesiegel Richtlinien 2017						
Kriterium	Methode	Grenzwert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt		
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017	Negativ in 25 g	-	Einlangen (N=5)		
Salmonellen	ISO 6579-1:2017	Negativ in 25 g	-	Einlangen		
Koagulase (+) Staphylokokken	ISO 6888-2:1999	≤100 KbE/g	-	Einlangen		
coliforme Keime	ISO 4832:2006	≤1.000 KbE/g	-	Einlangen		
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	≤100 KbE/g	-	Einlangen		
Chemisch/physikalische Kriterien						
Kriterium	Methode	Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt		
Phosphatase	ISO 11816-1	>100 mU/g	-	Einlangen		
Fettgehalt	DIN 10479-2:2000 und DIN 10479-2:2001	36,0%	±20%	Einlangen		
F.i.T./Fett i.Tr.	Berechnung aus Fettgehalt und Trockenmasse	≥45% bis ≤55%	-	Einlangen		
Nährwertkennzeichnung in 100 g Produkt						
Energie [kJ/kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1791/432	36	25	<0,1	<0,1	27	1,0
Konsumeinheit (EVE – Einzelverpackungseinheit = BE - Bestelleinheit)						
EAN Code	9004831004269					
Verpackungsart	Schlauchbeutel in Schrumpfolie (PE)					
Maße EVE DxH [cm]	29-31x10-11x7,5-9	Gewicht EVE Netto/Brutto [g]	ca. 1.800/+9			
Verpackt von:	ErlebnisSennerei Zillertal KG, Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen		AT 70128 EG			