



PRODUKTSPEZIFIKATION

Endprodukt



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH

BUNDESANSTALT FÜR ALPENLÄNDISCHE
MILCHWIRTSCHAFT ROTHOLZ

Artikelbezeichnung:	ROTHOLZER BIOEDELZIEGE
Bezeichnung des Lebensmittels:	Ziegenschnittkäse mit Oberflächenreifung
Artikelnummer:	778990
Produktbeschreibung:	<p>Äußeres: Laib rissfreie Oberfläche mit gut angetrockneter, gleichmäßig verteilter, hellorange bis rotbrauner Schmiere</p> <p>Inneres: Farbe: elfenbeinfärbig bis weiß Lochung: fast geschlossen mit wenigen Rundlöchern von Linsen- bis Erbsengröße Textur: zart-geschmeidig, weichschnittig Geruch und Geschmack: mild bis pikant durch Rotschmierearoma und dezentem Ziegencharakter</p>
	
Reifung:	Reifezeit bis Konsumreife: mindestens 3 Wochen Temperatur: 12 - 16 °C Luftfeuchtigkeit: 80 - 90 %
Verwendungszweck:	zum direkten Verzehr oder zur Verwendung als Zutat Die Rinde kann verzehrt werden!
Form:	Laib
Gewicht:	Laib: 2 - 2,5 kg (natürliche Schwankungen)
Verkaufseinheit:	Stück und Gewicht
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Stück)	912001149005
GS1-128 (EAN-128) Strichcode: (Umkarton)	912001149005
Verpackung für Abholung Kundenkühlraum (ab Rampe):	Laib: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier. Umkarton: Wellpapp-Faltkarton, einwellig Format: 400 x 400 x 260 mm (LxBxH) Laib pro Karton: 12 Karton pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3 max. Karton pro Palette: 18

	Abteilung	Name	Unterschrift
Erstellt am: 21.10.2015	QM	Hr. Ing. Messner H.	
Geprüft am: 12.10.15	AL	Fr. Dipl.-Ing. Öfner E.	
Freigegeben am: 27.10.2015	DIR	Hr. Dr. Dillinger K.	

Verpackung für Versand mit Paketdienst:	<p>Laib: Käsefolie Alu, wachskaschiert gegen Echtpergamentpapier</p> <p>Versandbox: Isolierbox mit Deckel, expandiertes Polystyrol (EPS) Format: 480 x 415 x 350 mm (LxBxH)</p> <p>Laib pro Box: 10</p> <p>Boxen pro Lage: 6; max. Lagen pro Palette: 3</p> <p>max. Boxen pro Palette: 18</p>																									
Entpflichtung und Lizenzierung nach der österreichischen Verpackungsverordnung:	Die Verpackungen wurden durch die BAM Rotholz bei ARA Altstoff Recycling Austria AG, Mariahilfer Straße 123, 1062 Wien, Österreich entpflichtet und lizenziert.																									
Zutaten gemäß LMIV:	keine																									
Sonstige nicht deklarationspflichtige Rohstoffe / Details zu Zutaten:	pasteurisierte, silofreie Ziegenheumilch aus österreichischer biologischer Landwirtschaft, Salz tierisches Lab, Calciumchlorid, Mikroorganismenkulturen																									
Zulassungsnummer: (Verbrauchergesundheitsinformationssystem, Lebensmittel-Betriebsregister)	AT 70162 EG																									
Bio-Kontrollnummer:	AT-BIO-501, Österreichische Landwirtschaft																									
Chemische Daten:	<p>F.i.T.: mindestens 45 %</p> <p>TM: mindestens 50 %</p> <p>Höchstwassergehalt: 50 %</p> <p>Wff: 54 - 63 %</p>																									
Nährwertangabe:	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">100 g enthalten durchschnittlich:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert</td> <td>1441 KJ / 347 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>27 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>26 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2,3 g</td> </tr> </tbody> </table>	100 g enthalten durchschnittlich:		Brennwert	1441 KJ / 347 kcal	Fett	27 g	- davon gesättigte Fettsäuren	19 g	Kohlenhydrate	0 g	- davon Zucker	0 g	Eiweiß	26 g	Salz	2,3 g									
100 g enthalten durchschnittlich:																										
Brennwert	1441 KJ / 347 kcal																									
Fett	27 g																									
- davon gesättigte Fettsäuren	19 g																									
Kohlenhydrate	0 g																									
- davon Zucker	0 g																									
Eiweiß	26 g																									
Salz	2,3 g																									
<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 – Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses, 2006) sowie zusätzliche mikrobiologische Prozesshygienekriterien.</p>	<p>Käse vor Salzbad (unreif):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kriterium</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>n</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliforme</td> <td>10.000 KBE/g</td> <td>100.000 KBE/g</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>100 KBE/g</td> <td>1.000 KBE/g</td> <td>5</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Käse reif:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kriterium</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>n</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> <td>= m</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>m = unterer Grenzwert im Klassenplan M = oberer Grenzwert im Klassenplan („Höchstwert“) n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe im Klassenplan c = maximale Anzahl Proben die zwischen m und M liegen können (Klassenplan). KBE/g = Kolonie bildende Einheit pro Gramm</p>	Kriterium	m	M	n	c	Coliforme	10.000 KBE/g	100.000 KBE/g	5	2	<i>Escherichia coli</i>	100 KBE/g	1.000 KBE/g	5	2	Kriterium	m	M	n	c	<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar in 25 g	= m	5	0
Kriterium	m	M	n	c																						
Coliforme	10.000 KBE/g	100.000 KBE/g	5	2																						
<i>Escherichia coli</i>	100 KBE/g	1.000 KBE/g	5	2																						
Kriterium	m	M	n	c																						
<i>Listeria monocytogenes</i>	nicht nachweisbar in 25 g	= m	5	0																						
Allergene laut Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse																									

Gentechnisch Veränderte Organismen (GVO):	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.
Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD): Restlaufzeit:	42 Tage MHD minus Transportdauer
Lagerung und Versand:	gekühlt (3 °C bis 9 °C)
Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit:	Schmucketikett, Auszeichnungsetikett mit Losnummer
Hersteller / Anfragen / Bestellungen:	Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Abteilung Technologie und Beratung Rotholz 50a A-6200 Jenbach Tel.: +43 / 5244 / 62262-517 Fax: +43 / 5244 / 6473166 E-mail: kaesebestellung@bam-rotholz.at Internet: www.bam-rotholz.at

