



Gmundner Molkerei eGen
4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

PRODUKTSPEZIFIKATION

Emmentaler Scheiben 150g



Artikel 713
Ausgabe 12 - 2019

1. BESCHREIBUNG

Emmentaler ist ein groß löchriger Käse mit Propionsäurefermentation und einem unverwechselbaren süßlich nussigen Geschmack. Emmentaler reift mindestens 6 Wochen im Reifelager.

2. ZUTATEN

Zutaten: pasteurisierte **Milch**, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Salz

3. LAGERUNGSBEDINGUNGEN

Gekühlt lagern (3-9°C)

4. ERNÄHRUNGSHINWEISE

	Pro 100 g	Pro Portion (100 g)	% RM(100 g)
Brennwert	1508 kJ / 363 kcal	1508 kJ / 363 kcal	18 %
Fett	28 g	28 g	40 %
davon gesättigte Fettsäuren	20 g	20 g	100 %
Kohlehydrate	0 g	0 g	0 %
davon Zucker	0 g	0 g	0 %
Eiweiß	27 g	27 g	54 %
Salz	1,0 g	1,0 g	17 %

5. SENSORISCHE ANFORDERUNGEN

- 5.1 Aussehen: elfenbeinfärbig, runde, glänzende, vorwiegend kirschgroße Lochung
 5.2 Konsistenz: geschmeidig
 5.3 Geruch: mild, aromatisch, nussig, leicht süßlich
 5.4 Geschmack: produkttypisch, nussig, leicht süßlich

6. ANALYTIK

- 6.1.Trockenmasse: 62% +/-1
 6.2 FIT: 45 %
 6.3 Wff 53,5
 6.4 pH 5,6 +/-0,3

7. MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

- 7.1 Salmonellen negativ/25g
 7.2 Listeria monocytogenes negativ/25g
 7.3 Coliforme < 10.000 KBE/g +3.000
 7.4 Escherichia Coli < 100 KBE/g

8. LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen von Österreich und der EU in der jeweils gültigen Fassung und ist laut EU VO 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

9. ALLERGENE

Allergene laut LMIV 1169/2011: MILCH

10. VERPACKUNG

Pe Folie Scheiben 150g

Gmundner Molkerei eGen
4810 Gmunden, Theresienthalstr. 16

Telefon: 0043(0)7612 782-0
 Fax: 0043(0)7612 782-39
Office@gmundner-milch.at