

Produktlayout

SalzburgMilch Premium

Gouda 45%

1kg Scheiben



Produkt

Artikelnummer:	20262
Produktbeschreibung:	Schnittkäse 45% Fett i. Tr. aus pasteurisierter Milch
Zutaten:	<i>Milch</i> , Salz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab
Zusatzinformationen:	<ul style="list-style-type: none"> - nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen - Unter Schutzatmosphäre verpackt - mikrobielles Lab - Durch natürliche Reifung laktosefrei
Zielgruppe:	keine bestimmte Zielgruppe
Verwendungszweck:	zum sofortigen Verzehr geeignet
Füllmenge / Gewicht:	1 kg
Verpackung:	Tiefziehtasse
Lagerung:	ungeöffnet, gekühlt
Transport:	gekühlt, über übliche Transportwege

Ernährungs-Informationen

Nährwertangaben:	100g	Allergene (gemäß VO (EG) 1169/2011 i.d.g.F.)		
		Laut Rezeptur enthalten		
Durchschnittlich enthalten in ..				
Brennwert	1346	kJ	Glutenhaltiges Getreide	nein
	324	kcal	Krebstier und Krebstiererzeugnisse	nein
Fett	25	g	Ei und Eierzeugnisse	nein
- davon gesättigte Fettsäuren	17	g	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
Kohlenhydrate	0	g	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
- davon Zucker	0	g	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
Eiweiß	24	g	Milch und Milcherzeugnisse	ja
Salz	1,1	g	Schalenfrüchte (Nüsse)	nein
weitere Nährwerte:			Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
			Senf und Senferzeugnisse	nein
			Sesam und Sesamerzeugnisse	nein
			Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg SO2)	nein
			Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein
			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein
Vegetarische Ernährung			Lacto-Ovo-Vegetarier (kein Fleisch und Fisch)	ja
			Lacto-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Eier)	ja
			Ovo-Vegetarier (kein Fleisch, Fisch und Milch)	nein
			Vegan (keine von Tieren stammenden Lebensmittel)	nein

* dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist gültig

erstellt:

Bruckmoser

geprüft:

Prechtl

genehmigt:

Wallmann

Artikelnummer: 20262

Sensorik

sensorische Beurteilung lt. AMA - Q - Schema (1. Güteklasse)

Äußeres		rindenlos
	Farbe	buttergelb bis hell-goldgelb; mattglänzend
	Lochung	ziemlich geschlossen
Inneres	Teig	schnittfest; geschmeidig
	Geruch	rein und mild, nicht säuerlich
Geschmack		rein und mild, nicht säuerlich

Analysen

chemische Beurteilung lt. AMA - Gütesiegelrichtlinie

Kriterium	Sollwert	Toleranz	Methode
Fettgehalt	25,0%	variiert	ISO 3433 oder IR
Trockenmassegehalt	55,5%	≥ 53%	ISO 5534 oder IR
F.i.T. Gehalt	45%	44% - 49%	Berechnung
Phosphatase	negativ	---	ISO 11816-2

mikrobiologische Beurteilung lt. AMA - Gütesiegelrichtlinie

Kriterium	Sollwert	Toleranz	Methode
Listeria monocytogenes	negativ in 25 g	---	ISO 11290-1
Salmonellen	negativ in 25 g	---	ISO 6579
Coliforme	≤ 10.000 KBE/g	+ 3.000	ISO 4832
Escherichia coli	≤ 100 KBE/g	---	ISO 16649-1
K(+) Staphylokokken	≤ 100 KBE/g	---	ISO 6888

Sonstiges

Verpackung:	Konformitätserklärungen lt. gültigem EU-Recht liegen auf
Rückstände und Kontaminanten:	Monitoring bei Rohmilch zweimal jährlich
HACCP-System:	Nach EU (VO) 852/2004 und 853/2004 implementiert
GVO:	Im Betrieb werden keine GVO oder deren Derivate verwendet
Lebensmittelrechtliche Anforderungen:	Produkte entsprechen dem geltenden EU-Recht
Zertifikate:	IFS - Zertifikat
Genusstauglichkeitsnr.:	AT 50190 EG
bei BIO-Produkten:	BIO-Zertifikat (Kontrollstelle: AT-BIO-902)