

Artikel	BERGKÄSE TIROL 45% CA. 3KG Tirol Milch
Marke (Eigenmarke)	Tirol Milch
Artikelnummer	46007194
Artikelbeschreibung	Tiroler Bergkäse g.U. 45% Fett i. Tr., mit Rohmilch hergestellt, aus wertvoller Heumilch g.t.S., laktosefrei (< 0,1g Laktose/100g)
Abpackung / Nettogewicht	1 x 3
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg (Wiegeartikel)
Direktverpackung	Kunststoff-Schrumpfbeutel
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Berglandmilch eGen
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	ungeöffnet, gekühlt bei max. 3-8 °C lagern
Zutatenliste	MILCH, Salz, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Käsereikulturen (nicht deklarationspflichtig)
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
Energie (kJ / kcal)	1643 / 396
Fett	
gesamt	32,00
gesättigte Fettsäuren	21,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,00
davon Zucker	0,00
Eiweiß	27,00
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-----------------	---------------------

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei		X

gentechnisch verändert	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
Zubereitungshinweis	Zum Direktverzehr, zum Kochen, zum Überbacken von Speisen und zur Verwendung für eine Käsemischung bei einem Fondue. Nach dem Öffnen gekühlt lagern.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Äußeres: grifffeste, gelblich bis bräunliche Rinde, teils mit dünner angetrockneter Schmiere; Inneres: einfarbig, blass bis gelblich, keine bis spärliche erbsgroße Lochung
Geruch	aromatisch bis leicht pikant, toleriert wird etwas altersscharf
Geschmack	aromatisch bis leicht pikant, toleriert wird etwas altersscharf
Konsistenz	zart geschmeidig
Mikrobiologische Daten	externe Referenzmethode; Plattengusverfahren; 3M Petrifilm Staph Express
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	keine sichtbaren Kolonien