



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Zillertaler Bergkäse gerieben, 1000 g  
Hartkäse 45% Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 8004

### 1. Allgemeines

Das Produkt, sowie die verwendeten Rohstoffe und die Verpackungsmaterialien entsprechen den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Verordnungen und Richtlinien.

### 2. Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung:	Bergkäse gerieben, Hartkäse 45% Fett i. Tr.
Gewicht:	1 kg je Beutel
Anzahl der Beutel pro Karton:	6
Anzahl der Kartons pro Lage:	8
Anzahl der Kartons pro Palette:	56
Restlaufzeit:	35 Tage
Temperatur (Lagerung und Versand):	+6°C bis +8°C
Verpackung:	Folienbeutel, LD-PE-Folie
Kühlartikel:	Ja
Loskennzeichnung:	Dreistelliger Produktionscode Beispiel: 473 = 47. Kalenderwoche, 3ter Tag der Woche = Mittwoch, den 19.11.2014
Identifikationszeichen:	DE BW 331 EG



### 3. Prozessdaten

-

### 4. Deklaration

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Zutaten: Bergkäse, Kartoffelstärke.

Zutaten (nicht deklarationspflichtig): pasteurisierte **Milch**, Speisesalz, Kulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid, Kartoffelstärke

### 5. Chemisch - physikalische Vorgaben

pH - Wert:	5,4 – 5,8
Fett absolut / Fettbestimmung nach Van Gulik:	27,5 – 30%
Trockenmasse / Folienmethode:	62% - 64%
F.i.Tr. / rechnerisch:	mind. 45%

### 7. Mikrobiologische Vorgaben (KBE/g)

Kriterien	Richtwert	Bestimmungsmethoden
Schimmel:	< 1000/g	
Listeria monocytogenes:	n. n. in 25g	MET 614 nach ISO 11290-1/L00.00-3, ASU gemäß §64 LFGB
Salmonellen:	n. n. in 25g	MET 625 nach ISO 11290-1/L00.00-20, ASU gemäß §64 LFGB
Koag.-positive Staphylokokken	< 100 / g	MET 614 nach ISO 11290-1/L00.00-3, ASU gemäß §64 LFGB

### 8. errechnete Nährwertangaben pro 100g

Brennwert:	1549 kJ / 373 kcal
Fett:	29,0
davon gesättigte Fettsäuren:	20,0
Kohlenhydrate:	<0,1 g
davon Zucker:	<0,1 g
Eiweiß:	28,0 g
Salz:	1,0 g



**9. Allergeninformationen**

<i>Enthalten</i>	<i>ja</i>	<i>nein</i>	<i>Enthalten</i>	<i>ja</i>	<i>nein</i>
Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Schwefeldioxid / Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusken	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**10. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen**

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass die Ihnen gelieferten Produkte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel und gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln in der jeweils gültigen Fassung keine gentechnisch veränderten Organismen/Rohstoffe enthalten, aus solchen Organismen und Rohstoffen nicht bestehen und bei ihrer Herstellung solche Organismen / Rohstoffe auch nicht eingesetzt werden, d.h. auch, dass sie nicht vollständig oder teilweise aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) abgeleitet sind, aber keine GMO enthalten oder daraus bestehen. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

**11. Sensorik**

Aussehen:	Geriebener Käse, mattgelber Käseteig
Textur:	geschmeidige bis kurze Struktur
Geruch/Geschmack:	aromatisch, leicht pikant