



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 Stange Hartkäse 45% Fett i. Tr.

Art.-Nr.: 8103

1. Allgemeines

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

2. Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung:	Bergkäse, Hartkäse 45% Fett i. Tr.
Gewicht:	
Anzahl der Beutel pro Gebinde:	4 Blöcke in Beutel pro E2 Wanne
Anzahl der Wann pro Palette:	32 Kisten pro Palette
Restlaufzeit:	40 Tage
Temperatur (Lagerung und Versand):	+4°C bis +8°C
Verpackung:	Beutel, vakuumiert
Kühlartikel:	Ja
Loskennzeichnung:	Dreistelliger Produktionscode Beispiel: 083 = 08 = Kalenderwoche, 3ter Tag der Woche = Mittwoch, den 19.02.2014
Identifikationszeichen:	DE BW 331 EG



3. Prozess

-

4. Deklaration

Keine deklarationspflichtigen Zutaten:
Zutaten: pasteurisierte Milch, Salz, Kulturen, Lab, Calciumchlorid

5. Chemisch - physikalische Vorgaben

pH - Wert / Einstabmeßkette:	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	YGC-Agar
Listeria monocytogenes:	n. n. in 25g	§ 35 L00.00-22-1998-09
Salmonellen:	n. n. in 25g	§ 35 L00.00-20
Koag.-positive Staphylokokken	< 100 / g	§ 35 L01.00-24

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

Enthalten	ja	nein	Enthalten	ja	nein
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"/>



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

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:	mattgelber Käseteig, vereinzelt Lochung
Konsistenz:	Schnittfest, geschmeidige bis kurze Struktur
Geruch/Geschmack:	würzig, leicht süß, nusskernartig