

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation																			
Artikelnummer	19009																		
Artikelbezeichnung	Tir.Graukäse mager 0% SG-2,3kg EX																		
Sachbezeichnung	Tiroler Graukäse g.U. mager, aus pasteurisierter Bergbauernmilch																		
Allgemeine Produktqualität	Konventionell																		
Kennzeichnung Bio-Artikel: Kontrollstellennummer, Herkunftsangabe (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-902</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-701</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>DE-ÖKO-003</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-301</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-/Nicht-EU Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Österreichische Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Deutsche Landwirtschaft</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701	<input type="checkbox"/>	DE-ÖKO-003	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301	<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902																		
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701																		
<input type="checkbox"/>	DE-ÖKO-003																		
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301																		
<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft																		
<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft																		
Nettogewicht / Füllmenge	ca. 2,3 kg																		
Abtropfgewicht / Stückzahl	--																		
Art der produktberührenden Verpackung	Saranfolie																		
Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungekühlt lagerfähig.</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt (bei max. 3-8 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	Ungekühlt lagerfähig.	<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:	<input checked="" type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. 3-8 °C) mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:						
<input type="checkbox"/>	Ungekühlt lagerfähig.																		
<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:																		
<input checked="" type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. 3-8 °C) mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:																		
Verzehrszeitraum nach dem Öffnen	wenige Tage <i>Nach dem Öffnen gekühlt lagern.</i>																		
AMA-Gütesiegel / AMA-Biosiegel (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table border="1"> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>AMA-Gütesiegel</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AMA-Biosiegel</td></tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-Gütesiegel	<input type="checkbox"/>	AMA-Biosiegel														
<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-Gütesiegel																		
<input type="checkbox"/>	AMA-Biosiegel																		
Identitätskennzeichen	AT 70149 EG																		
Haltbarkeitsinformation	Siehe Listungsdatenblatt																		
Mindestreifezeit	7 Tage																		

2. Produktdetails

2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge

Deklarierungspflichtig / Deklarationsvorschlag Zutatenliste (Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

MAGERMILCH, Salz, Pfeffer, Käseerikulturen

Nicht deklarierungspflichtig

keine

2.2 Gesetzlich vorgeschriebene Zusatzangaben auf der Verpackung

 (Zutreffendes ist angekreuzt)

<input type="checkbox"/>	mit Süßungsmittel(n)
<input type="checkbox"/>	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
<input type="checkbox"/>	enthält eine Phenylalaninquelle
<input type="checkbox"/>	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
<input type="checkbox"/>	erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
<input type="checkbox"/>	unter Schutzatmosphäre verpackt
<input type="checkbox"/>	enthält Sulfite

2.3 Nährwertbezogene Angaben auf der Verpackung gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006

 (Zutreffendes ist angekreuzt)

<input type="checkbox"/>	energiearm (kalorienarm)	<input type="checkbox"/>	ohne Zusatz von Natrium / Kochsalz
<input type="checkbox"/>	energiereduziert (kalorienreduziert)	<input type="checkbox"/>	Ballaststoffquelle
<input type="checkbox"/>	energiefrei (kalorienfrei)	<input type="checkbox"/>	hoher Ballaststoffgehalt
<input type="checkbox"/>	fettarm	<input type="checkbox"/>	Proteinquelle
<input type="checkbox"/>	fettfrei / ohne Fett	<input type="checkbox"/>	hoher Proteingehalt
<input type="checkbox"/>	arm an gesättigten Fettsäuren	<input type="checkbox"/>	Vitamin- und / oder Mineralstoff-Quelle
<input type="checkbox"/>	frei von gesättigten Fettsäuren	<input type="checkbox"/>	Hoher Vitamin- und / oder Mineralstoff-Gehalt
<input type="checkbox"/>	zuckerarm	<input type="checkbox"/>	enthält
<input type="checkbox"/>	zuckerfrei	<input type="checkbox"/>	erhöhter -Anteil
<input type="checkbox"/>	ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	reduzierter -Anteil
<input type="checkbox"/>	natriumarm / kochsalzarm	<input type="checkbox"/>	leicht
<input type="checkbox"/>	sehr natriumarm / sehr kochsalzarm	<input type="checkbox"/>	von Natur aus / natürlich
<input type="checkbox"/>	natriumfrei / kochsalzfrei	<input type="checkbox"/>	

2.4 Gesundheitsbezogene Angaben auf der Verpackung gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006

--

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil.

2.5 Sonstige Auslobungen und Verbraucherinformationen

 (Zutreffendes ist angekreuzt)

<input type="checkbox"/>	Frei von Farbstoffen	<input type="checkbox"/>	Mit Rohmilch hergestellt
<input type="checkbox"/>	Ohne Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	-- % Fett
<input type="checkbox"/>	Frei von Konservierungsstoffen	<input checked="" type="checkbox"/>	0,8 % Fett absolut
<input type="checkbox"/>	Frei von Aromastoffen	<input type="checkbox"/>	Koscher
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei (< 20 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Halal
<input checked="" type="checkbox"/>	Laktosefrei (< 0,1 %)	<input checked="" type="checkbox"/>	geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.
<input type="checkbox"/>	Für Ovo-Lakto-Vegetarier geeignet	<input type="checkbox"/>	geschützte geographische Angabe g.g.A.
<input type="checkbox"/>	Für Veganer geeignet	<input type="checkbox"/>	

2.6 Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Lebensmittel. Graukäse ist ein aus Milchsäuretopfen (ohne Labzusatz) hergestellter Sauermilchkäse. Diese würzige Käsespezialität wird gerne für Kaspressknödel oder andere traditionelle Gerichte verwendet.

2.7. Durchschnittliche Nährwerte (Angaben basieren auf Berechnungen und / oder wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen)

		Pro 100 g		Pro Portion: 25 g	
2.7.1. Hauptnährstoffe	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) gemäß LMIV	Durchschnitt pro 100 g/ml	% Referenzmenge pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% Referenzmenge je Portion
Energiewert (kJ)	8400 kJ	591	7	147,750	2
Energiewert (kcal)	2000 kcal	139	7	34,750	2
Fett (g)	70 g	0,8	1	0,200	<1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20 g	0,6	3	0,150	<1
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g)		--		--	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)		--		--	
davon Omega-3-Fettsäuren (g)		--		--	
davon Omega-6-Fettsäuren (g)		--		--	
davon Cholesterin (mg)		--		--	
Kohlenhydrate (g)	260 g	0	0	0	0
davon Zucker (g)	90 g	0	0	0	0
davon Laktose (g)		<0,1		< 0,025	
Ballaststoffe (g)	25 g	0	0	0	0
Eiweiß (g)	50 g	33	66	8,250	17
Natrium (g)	2,4 g	0,72		0,180	
Salz (g) = Natrium x 2,5	6,0 g	1,8	30	0,450	8
Broteinheiten: BE (Kohlenhydrate / 12)		0		0	
2.7.2. Vitamine & Mineralstoffe	NRV (nutrient reference value), Referenzmenge für die tägliche Zufuhr gemäß LMIV	Durchschnitt pro 100 g/ml	% NRV pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% NRV je Portion
Vitamin A (µg)	800 µg	--	--	--	--
Vitamin D (µg)	5 µg	--	--	--	--
Vitamin E (mg)	12 mg	--	--	--	--
Vitamin C (mg)	80 mg	--	--	--	--
Thiamin (mg)	1,1 mg	--	--	--	--
Riboflavin (mg)	1,4 mg	--	--	--	--
Niacin (mg)	16 mg	--	--	--	--
Vitamin B6 (mg)	1,4 mg	--	--	--	--
Folsäure (µg)	200 µg	--	--	--	--
Vitamin B12 (µg)	2,5 µg	--	--	--	--
Biotin (µg)	50 µg	--	--	--	--
Pantothensäure (mg)	6 mg	--	--	--	--
Calcium (mg)	800 mg	--	--	--	--
Phosphor (mg)	700 mg	--	--	--	--
Magnesium (mg)	375 mg	--	--	--	--
Eisen (mg)	14 mg	--	--	--	--
Zink (mg)	10 mg	--	--	--	--
Jod (µg)	150 µg	--	--	--	--

2.8. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Milch
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l als insgesamt vorhandenes SO ₂	Nein	--
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--

3. GVO und aus GVO stammende Zutaten

x	Das Produkt wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.
	Ohne Gentechnik hergestellt gemäß VO (EG) 834/2007 über biologisch erzeugte Lebensmittel.
x	Das Produkt trägt das Kontrollzeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“ der ARGE Gentechnik-frei und hält die Vorgaben der Österreichischen Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“ ein. Kontrolle durch Lacon GmbH.
	Das Produkt trägt die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß Deutschem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz - EGGenTDurchfG. Kontrolle durch Lacon GmbH.

4. Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz	Analysemethoden	Häufigkeit
Fett %	siehe Fett i. Tr.	--	--	--
Trockenmasse %	32	min.	IR	1/Charge
Fett i. Tr. %	5	max.	berechnet	1/Charge
Salz %	1,8	0,36/-0,36	IR	1/Charge
Phosphatase	negativ	--	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Hemmstoffgehalt (Rohmilch)	negativ	--	Charm-Test	in Rohmilch 1x/Tour

5. Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE	Referenzmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
K (+) Staphylokokken	<100/g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Salmonellen	neg/25g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Coliforme	<10.000/g	extern	gemäß AMA-Prüfplan

Berglandmilch

eGen

Escherichia coli	<100/g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Hefen	--	--	--
Schimmel	--	--	--
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

6. Sensorische Parameter

Aussehen, Außeres	krümelige bis speckige Oberfläche, die durch Schimmelwachstum grau-grün-gelblich gefärbt sein kann
Aussehen, Inneres	geschlossen, gelblich mit hellem, topfigem Kern
Konsistenz, Gefüge	speckig, an der Randzone etwas trocken bzw. krümelig
Geruch, Geschmack	mild säuerlich, aromatisch bis intensiv, ganz leicht herb

7. Verpackung - Abmessungen

Siehe Listungsdatenblatt

Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Rückstände und Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird 2 x jährlich auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.

Dieses Produkt wurde NICHT mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Es bestehen keine Bedenken hinsichtlich des Verzehrs dieses Produkts durch sensible Verbrauchergruppen (sogenannte YOPIs, das sind Kinder, Senioren, Schwangere und immungeschwächte Menschen). Angaben für Personen mit Allergien oder Unverträglichkeiten finden sich unter Punkt 2.8.

Die Rückverfolgbarkeit ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet.

Die verwendeten primären Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit dem entsprechenden Nahrungsmittel bestimmt und entsprechen den Rechtsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden europäischen Einzelmaßnahmen wie z. B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (wo zutreffend).

Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet.
<input type="checkbox"/>	Dieses Produkt ist zur Weiterverarbeitung bestimmt.

Dieses Dokument kann elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am: 14/11/2018

Geprüft / freigegeben am: 14/11/2018