

Datum	27.Nov.14
ausgefüllt von	Hollaus
1 Artikelnummer Hatzenstädt	1002
2 Bezeichnung	Bio Bergkäse 50% F.i.T.
3	mit Rohmilch hergestellt
4 Ursprungsland	Österreich
5 Ursprungsregion	Tirol
6 Herkunftsland des Hauptrohstoffs	Österreich
7 Produktionsstätte	Sennerei Hatzenstädt r.Gen.mbH.
8	6346 Niederndorferberg, Gränzing 22
9 Gütezeichen	EU-Biozeichen
10 BIO Produkt	AT-Bio-301 AT- Landwirtschaft
11 Veterinärkontrollnummer	AT 70221 EG
12 Zutaten	<b>MILCH</b> , Lab, Käsereikulturen, Salz
13 Fett in Trockenmasse	50%
14 Milch	Biomilch, Heumilch, Siofrei,
15 Lab tierisch	ja
16 Reifungszeit in Monaten	5
17 Rinde zum Verzehr geeignet	ja
18 Mindesthaltbarkeitsdatum	siehe Etikett
19 Produktionscode	JJMMTT
20 Rückverfolgbarkeit	Chargennummer, Erzeugungsbericht, Tour, Landwirt
21 Fertigungsgrad	verzehrvertig
22 Zubereitungsanweisung	Zimmertemperatur
23 Laufzeit nach dem Öffnen	mindestens 7 Tage
24 Aufbewahrungshinweis	gekühlt Lagern bei 4°-8°C
25 <b>Produktinformation</b>	mit Schmiere
26 Sensorik: Aussehen	einfärbig, mattgelb, spärliche Erbs- bis Kirschlochung
27 Sensorik: Konsistenz	zart-geschmeidig
28 Sensorik:Gescmack	aromatisch, rein, leicht bis stark pikant
29 Fettgehalt	33,50%
30 Trockenmasse	67%
31 Wassergehalt	32%
32 Kohlenhydrate, davon Zucker	<0,01
33 Eiweiß	29%
34 Salz	0,70%
35 Nährwertanspruchcode	Lactosefrei
36 Angewandte Methode der Messung	Buthyrometrisch, Gravimetrisch, Titrimetrisch, Berechnung
37 Kennzeichnungspflichtige Allergene	nein
38 Milch und Milcherzeugnisse	ja
39 Konservierungsmethode	PH-Wert
40 PH-Wert	<6
41 deklarationspflichtige Zusatzstoffe	nein
42 deklarationspflichtige Kontaminanten	nein
43 Lacto vegetabile Ernährung	ja
44 Ovo lacto vegetabile Ernährung	ja
45 Zusatzstoffe	nein
Konformtionserklärung Verpackung	ja
Ara-Entpflichtet	ja