

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Produktidentifikation																			
Artikelnummer	9088																		
Artikelbezeichnung	ASMONTE 40% 7KG/32GER.																		
Sachbezeichnung	Hartkäse 40 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, Oberfläche mit Leinöl gepflegt																		
Allgemeine Produktqualität	Konventionell																		
Kennzeichnung Bio-Artikel: Kontrollstellenummer, 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. 6,7 kg																		
Abtropfgewicht / Stückzahl	--																		
Art der produktberührenden Verpackung	Pergamentersatz, Stretchfolie																		
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 checked="" type="checkbox"/></td><td>Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) 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 checked="" type="checkbox"/>	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) 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 checked="" type="checkbox"/>	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:																		
<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) 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 type="checkbox"/></td><td>AMA-Gütesiegel</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AMA-Biosiegel</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	AMA-Gütesiegel	<input type="checkbox"/>	AMA-Biosiegel														
<input type="checkbox"/>	AMA-Gütesiegel																		
<input type="checkbox"/>	AMA-Biosiegel																		
Mindesthaltbarkeit *ab Produktion **ab Verpackung ***ab Verladung Produktionswerk	245** Tage																		
Mindestreifezeit	120 Tage																		

2. Produktdetails**2.1 Zutaten in absteigender Reihenfolge**

Deklarierungspflichtig / Deklarationsvorschlag Zutatenliste (Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

MILCH, Salz, Konservierungsstoff LYSOZYM (aus Ei), Leinöl (Oberfläche mit Leinöl gepflegt), mikrobielles Lab, Käserelkulturen

Nicht deklarierungspflichtig

Festigungsmittel Calciumchlorid

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"/>	25 % 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 type="checkbox"/>	geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.
<input checked="" 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. Ideal für die italienische Küche, zum Reiben & Würzen.

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

2.7.1. Hauptnährstoffe	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) gemäß LMIV	Pro 100 g		Pro Portion: 25 g	
		Durchschnitt pro 100 g/ml	% Referenzmenge pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% Referenzmenge je Portion
Energiewert (kJ)	8400 kJ	1452	17	363,000	4
Energiewert (kcal)	2000 kcal	349	17	87,250	4
Fett (g)	70 g	25	36	6,250	9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20 g	16	80	4,000	20
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	31	62	7,750	16
Natrium (g)	2,4 g	0,6		0,150	
Salz (g) = Natrium x 2,5	6,0 g	1,5	25	0,375	6
Proteinheiten: 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	Ja	Lysozym
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sofjabohnen 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.
	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	Analysenmethode	Häufigkeit
Fett %	siehe Fett i. Tr.	--	--	--
Trockenmasse %	60	min.	IR	1/Tagesproduktion
Fett i. Tr. %	40	min.	berechnet	1/Tagesproduktion
Salz %	1,5	0,2/-0,2	IR	1/Tagesproduktion
Phosphatase	--	--	--	--
Hemmstoffgehalt (Rohmilch)	negativ	--	Charm-Test	in Rohmilch 1x/Tour und Tank

5. Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE	Referenzmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25g	extern	1/Jahr pro homog. Produktgr.
K (+) Staphylokokken	<100/g	BP RPF Agar	1/Tagesproduktion

Salmonellen	neg/25g	extern	1/Jahr pro homog. Produktgr.
Coliforme	<10.000/g	Coli ID-Agar	1/Tagesproduktion
Escherichia coli	<100/g	Coli ID-Agar	1/Tagesproduktion
Hefen	--	--	--
Schimmel	K.s.K.	Prüfung Produkt	Ende MHD
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

6. Sensorische Parameter

Aussehen, Außeres	festе, braune, trockene Naturrinde
Aussehen, Inneres	orange bis leicht rosafärbig (im Alter), feine siebartige Lochung
Konsistenz, Gefüge	bröckelig brüchig, kristallig (durch Eiweißabbau)
Geruch, Geschmack	würzig, aromatisch leicht pikant

7. Verpackung - Abmessungen

	Bestelleinheit	Abmessungen (L x B x H)	Gewicht/ Volumen/ Stk.
Produktverpackung EVE	LAI = ca. 6,70 KG	300mm x 300mm x 85mm	ca. 7 KG je LAI
Transportverpackung GVE	PAL = ca. 663,30 KG	1.200mm x 850mm x 1.055mm	ca. 693 KG je PAL
Transportverpackung GVE	--	--	--
Transportverpackung GVE	--	--	--

11 Lagen je Palette = 9 LAI je Lage

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 YOPs, 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.

x	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet.
	Dieses Produkt ist zur Weiterverarbeitung bestimmt.