

Artikelbezeichnung	Zillertaler Bergtilsiter Stange ca. 1,8 kg					
Artikelnummer	1510	KN-Code:	04069025			
Verkehrsbezeichnung	Schnittkäse 45 % F.i.T. aus pasteurisierter Heumilch g.t.S.					
Produktbeschreibung	Der Bergtilsiter ist ein zum Teil im Bruch gewaschener, etwas nachgewärmter, nicht gepresster Schnittkäse, der aus pasteurisierter, silo- und gentechnikfreier Heumilch hergestellt und mit Rotschmiere gereift wird. Reifezeit: 3 Monate.					
Zutaten	Pasteurisierte Heumilch g.t.S., unjodiertes Speisesalz, tierisches Lab, Mikroorganismenkulturen					
Allergene Zutaten im Sinne der Verordnung 1169/2011/EU idgF	enthält: Milch- und Milcherzeugnisse Lactosefrei aufgrund der Reifung von 3 Monaten.	kann Spuren enthalten: ---				
Transport/Lagerbedingungen	Gekühlt bei +4°C - +8°C lagern.					
Sonstige Hinweise	Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb 2-3 Tagen verbrauchen.					
Mindesthaltbarkeit in Tagen	100					
Restlaufzeit in Tagen	50					
Chargennummer	Mindesthaltbarkeitsdatum (TT.MM.JJ)					
Sensible Verbrauchergruppe	Keine.					
Verwendungszweck	Zum direkten Verzehr geeignet.					
GVO Erklärung	Gemäß Codex-Richtlinie „gentechnikfreie Produktion“ ohne Gentechnik hergestellt.					
Herkunft Milch	Zillertal					
AMA-Gütesiegel	10028039					
Sensorische Eigenschaften						
Aussehen/Konsistenz	Äußeres: Rissfreie Oberfläche mit angetrockneter, gleichmäßig verteilter, gelber bis rotbrauner Schmiere Inneres: Gelblich-gelbe Farbe, reichliche Bruchlochung, schnittfeste, geschmeidige Textur.					
Geruch	Frisch, aromatisch, leicht säuerlich, Rotschmierearoma					
Geschmack	Leicht herb, leicht säuerlich, pikant durch Rotschmierearoma, leicht salzig					
Bakteriologische Kriterien (gem. Leitlinie BMG idgF bzw. Verordnung EG 2073/2005 idgF) bzw. AMA Gütesiegel Richtlinien 2017						
Kriterium	Methode	Grenzwert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt		
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017	Negativ in 25 g	-	Einlangen (N=5)		
Salmonellen	ISO 6579-1:2017	Negativ in 25 g	-	Einlangen		
Koagulase (+) Staphylokokken	ISO 6888-2:1999	≤100 KbE/g	-	Einlangen		
coliforme Keime	ISO 4832:2006	≤10.000 KbE/g	+3.000	Einlangen		
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	≤100 KbE/g	-	Einlangen		
Chemisch/physikalische Kriterien						
Kriterium	Methode	Wert	Toleranz	Bestimmungszeitpunkt		
Fettgehalt	DIN 10479-2:2000 und DIN 10479-2:2001	28%	±20%	Einlangen		
F.i.T./Fett i.Tr.	Berechnung aus Fettgehalt und Trockenmasse	≥45% bis ≤55%	-	Einlangen		
Nährwertkennzeichnung in 100 g Produkt						
Energie [kJ/kcal]	Fett [g]	gesättigte Fettsäuren [g]	Kohlenhydrate [g]	Zucker [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]
1495/360	28	18	0	0	27	1,5
Konsumeinheit (EVE - Einzelverpackungseinheit)						
EAN Code	9004831005211					
Verpackungsart	Schlauchbeutel in Schrumpfolie in Schrumpfoliequalität (PA/EVOH/PA/PE) + Thermoetikett vakuumverpackt					
Maße EVE DxH [cm]	21-23x9-11x9x11	Gewicht EVE Netto/Brutto [g]	ca. 1.800/+15,2			
Lageneinheit (BE - Bestelleinheit)						
EAN Code	9004831006027					
Verpackungsart	Karton bedruckt + Klebeband + Thermoetikett					
Inhalt EVE/BE	2					
Anzahl BE/Lage	15					
Maße BE LxBxH [cm]	25x21,8x12,4	Gewicht BE Netto/Brutto [g]	ca. 3.600/+194			
Palette						
Lagen pro Palette	7					
BE/Palette	150					
EVE/Palette	300					
Maße Palette [cm] (inkl. Palette)	120x80x138	Gewicht Palette Netto/brutto (inkl. Palette) [kg]	ca. 555 / 589			
Verpackt von:	Erlebnissenerei Zillertal KG , Hollenzen 116, A-6290 Mayrhofen		AT 70128 EG			