

Produktspezifikation Tilsiter 35% F.i.T

1. Produktbezeichnung
 - 1.1. Käsesorte Tilsiter 35% F.i.T.
 - 1.2. Verpackung paraffiniert, Käsefolie
 - 1.3. Gewicht ca. 3,00 kg
 - 1.4. Haltbarkeit 60 Tage, gekühlt
 - 1.5. Lagerung 3 - 9 °C

2. Qualitätsbestimmende Eigenschaften
 - 2.1. Aussehen Stangenkäse mit Bruchloch
 - 2.2. Inneres strohgelb bis mattgelb, Bruchloch
 - 2.3. Geruch und Geschmack leicht her-säuerlich und pikant
 - 2.4. Teigbeschaffenheit geschmeidiger, schnittfester Teig

3. Chemische Beurteilung
 - 3.1. Wassergehalt ca. 46%
 - 3.2. Trockenmasse ca. 54%
 - 3.3. Fett i. Trockenmasse 35% +5,0 / -1,0
 - 3.4. Nährwert in 100 g ca. 1219 kJ / 293 kcal

4. Mikrobiologische Beurteilung
 - 4.1. Listeria Monocytogenes: keine in 25g
 - 4.2. Salmonella keine in 25g
 - 4.3. E.coli < 100 / g
 - 4.4. Styphylococcus aureus < 100 / g

5. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt muss dem österreichischen Lebensmittelrecht sowie den EU-Hygieneverordnungen

6. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt ist ein Lebensmittel und ist für den menschlichen Verzehr (im Originalzustand bzw. zum Kochen) geeignet.
Das Produkt ist für alle Verbrauchergruppen mit der Ausnahme von Kleinstkindern und Kuhmilchallergikern geeignet.

7. Zutaten

Milch pasteurisiert, Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab, Calciumchlorid

Käserei Lieb	erstellt.	zuletzt geändert:	geprüft:	Version:
Datum:	2004	20.04.2011	Thomas Lieb	04 Seite 1 von 1
Unterschrift:				