

**Allgemeine Angaben**

<b>Artikel-Nr.:</b>	
<b>Produktname:</b>	Ländle Spätzlekäse - gerieben
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Käsemischung aus österreichischem Hartkäse 45% F.i.T. (32,2%) mit Rohmilch hergestellt und österreichischem Schnittkäse 30% F.i.T. (32,2%) und 50% F.i.T. (32,2%) aus pasteurisierter Milch.

<b>Artikelbeschreibung:</b>	Geriebener Käse aus Hart- und Schnittkäse in veränderlichen Gewichtsanteilen, in einem PE-Beutel verpackt;
<b>Geruch:</b>	arttypisch
<b>Geschmack:</b>	würzig;
<b>Konsistenz:</b>	Nicht klumpig oder pappig,
<b>Aussehen / Äußeres:</b>	Reibkäse, homogene Farbe (leichte Unterschiede sind möglich),

<b>Zutatenliste</b>	Rohmilch, pasteurisierte Milch, Kartoffelstärke
(gemäß LMKV BGBl 111/2005 Richtlinie 2003/89/EG)	

natürliches Lab

 ja /  nein

mikrobielles Lab

 ja /  nein**Nährwertangaben**

100 g enthalten durchschnittlich:

<b>Brennwert kJ / kcal</b>	1592 / 380	<b>Fett</b>	28 g
<b>Eiweiß</b>	27 g	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	17 g
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,1 g	<b>Ballaststoffe</b>	< 0,1 g
<b>davon Zucker</b>	< 0,1 g	<b>Natrium</b>	0,8 g

**Allergene Zutaten**

glutenhaltiges Getreide, glutenhaltige Getreideerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Sulfit als SO <sub>2</sub> , wenn > 10 ppm	<input type="checkbox"/>
Milch & Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf & Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Ei & Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Fisch & Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte & Nebenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnuss & Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja- & Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sellerie	<input type="checkbox"/>	sonstige	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

erstellt: QS, T. Nachtmann  
am: 06.12.2013geprüft: GP, T. Knestel  
am: 06.12.2013freigegeben: QS, T. Nachtmann  
am: 09.12.2013Dokumenten ID:  
20131209\_Spätzlekäse\_1000g.doc

**Chemische und mikrobiologische Anforderungen (Pastmilchkäse)**

Parameter	Sollwert	Methode	Toleranz
Restsauerstoff	< 1%		
Fettgehalt	30%	ISO 3433	-1 % absolut
F.i.T.	ca. 45 %	Berechnet nach Fett und Trockenmassebestimmung	siehe F.i.T.
Trockenmasse	ca. 66 %		- 0,3 % absolut
Listeria monocytogenes	neg. in 25 g	ISO 11290-1	-
Salmonellen	neg. in 25 g	FIL-IDF 93B:1995	-
E. coli	< 100 / g	FIL IDF 145A:1997	+ 30
S. aureus	100 / g		
Coliforme Keime	< 1000 / g	FIL-IDF 73B:1998	+ 300

**GVO-Erklärung**

Dieses Produkt enthält keine und besteht aus keinen GVO's. Es ist nicht aus GVO's hergestellt und enthält keine Zutaten, die aus GVO's hergestellt wurden. Folglich besteht keine Kennzeichnungspflicht im Sinne der VO EU 1829/2003 sowie VO EU 1830/2003.

**Bestrahlung**

Dieses Produkt wurde gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrv) vom 14.12.2000 und der RL 1999/2/EG nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Es besteht daher laut RL 2000/13/EG keine Kennzeichnungspflicht.

**Verpackung, Lagerung, Transport**

<b>Lager- und Transportbedingungen</b>	+ 6°C
<b>Verpackungseinheit(en)</b>	1000 g
<b>RLZ</b>	40 Tage
<b>Verpackungsart</b>	in PE-Beutel vakuumiert, unter Schutzatmosphäre verpackt

*Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.*

*Dieses Dokument enthält Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse. Der Empfänger verpflichtet sich daher, das Dokument und seinen Inhalt streng vertraulich zu behandeln, unter Verschluss zu halten und nicht an Dritte weiterzugeben. Hiervon ausgenommen ist die Weitergabe an Dritte, die zur Erledigung ihrer Aufgaben dieses Dokument benötigen.*

erstellt: QS, T. Nachtmann am: 06.12.2013	geprüft: GP, T. Knestel am: 06.12.2013	freigegeben: QS, T. Nachtmann am: 09.12.2013	Dokumenten ID: 20131209_Spätzlekäse_1000g.doc
--	---	---	--