

### Allgemeine Angaben

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Artikel-Nr.:</b>         | 3165   |
| <b>Produktname:</b>         | Ländle Raclette Scheiben, 300g   |
| <b>Verkehrsbezeichnung:</b> | Österreichischer Schnittkäse 50% Fett i. Tr. aus pasteurisierter Milch |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Artikelbeschreibung:</b> | Naturgereifter Schnittkäse, Oberfläche mit Rotschmierkulturen behandelt |
| <b>Geruch:</b>              | arttypisch  |
| <b>Geschmack:</b>           | fein würzig   |
| <b>Konsistenz:</b>          | schnittfest, geschmeidig; gute Schmelzeigenschaften                     |
| <b>Aussehen / Äußeres:</b>  | vereinzelte Lochung, Käseteig gelblich, bräunliche trockene Naturrinde  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Zutatenliste</b><br><small>(gemäß LMKV BGBl 111/2005 Richtlinie 2003/89/EG)</small> | <b>MILCH</b> , Speisesalz, Mikroorganismenkultur, Labaustauschstoff |
|--|---|

**natürliches Lab**     ja /  nein

**mikrobielles Lab**     ja /  nein

### Nährwertangaben

|  |                    |                                    |       |
|--|--------------------|------------------------------------|-------|
| <b>100 g enthalten durchschnittlich:</b> |                    |                                    |       |
| <b>Brennwert kJ / kcal</b>               | 1535 kJ / 370 kcal | <b>Fett</b>                        | 30 g  |
| <b>Eiweiß</b>                            | 25 g               | <b>davon gesättigte Fettsäuren</b> | 20 g  |
| <b>Kohlenhydrate</b>                     | 0 g                | <b>Salz</b>                        | 2,4 g |
| <b>davon Zucker</b>                      | 0 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"/>            | Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse          | <input type="checkbox"/> |

**laktosefrei**     ja /  nein

**glutenfrei**     ja /  nein

### Chemische und mikrobiologische Anforderungen

| Parameter              | Sollwert       | Methode   | Toleranz |
|------------------------|----------------|---|----------|
| Fettgehalt             | 30g /100g      | ISO 3433  | ± 20%    |
| F.i.T.                 | 50 %           | Berechnet nach Fett- und Trockenmassebestimmung |          |
| Trockenmasse           | 56 %           | ÖNORM DIN 10314                                 |          |
| Listeria monocytogenes | neg. in 25 g   | ISO 11290-1                                     | -        |
| Salmonellen            | neg. in 25 g   | ISO 6579  | -        |
| E. coli                | ≤ 100 KbE/g    | ISO 16649-1                                     |          |
| Coliforme              | ≤ 10.000 KbE/g | ISO 4832  |          |
| S. aureus              | ≤ 100 KbE/g    | ISO 6888  |          |

### 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 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 keine Kennzeichnungspflicht.

### Verpackung, Lagerung, Transport

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Lager- und Transportbedingungen</b> | +4°C bis +8°C   |  |
| <b>Verpackungseinheit(en)</b>          | 300g  |  |
| <b>Restlaufzeit</b>                    | 40 Tage   |  |
| <b>Verpackungsart</b>                  | Tiefziehschale mit Oberfolie, 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.***