

Datum	27.Nov.14
ausgefüllt von	Hollaus
1 Artikelnummer Hatzenstädt	1003
2 Bezeichnung	Bio Almbauernkäse 25% F.i.T.
3	mit Rohmilch hergestellt
4 Ursprungsland	Österreich
5 Ursprungsregion	Tirol
6 Herkunftsland des Hauptrohstoffs	Österreich
7 Produktionsstätte	Sennerei Hatzenstädt r.Gen.mbH.
8	6346 Niederndorferberg, Gränzing 22
9 Gütezeichen	EU-Biozeichen
10 BIO Produkt	AT-Bio-301 AT- Landwirtschaft
11 Veterinärkontrollnummer	AT 70221 EG
12 Zutaten	MILCH , Lab, Käsereikulturen, Salz
13 Fett in Trockenmasse	35%
14 Milch	Biomilch, Heumilch, Siofrei,
15 Lab tierisch	ja
16 Reifungszeit in Monaten	2,5
17 Rinde zum Verzehr geeignet	ja
18 Mindesthaltbarkeitsdatum	siehe Etikett
19 Produktionscode	JJMMTT
20 Rückverfolgbarkeit	Chargennummer, Erzeugungsbericht, Tour, Landwirt
21 Fertigungsgrad	verzehrvertig
22 Zubereitungsanweisung	Zimmertemperatur
23 Laufzeit nach dem Öffnen	mindestens 7 Tage
24 Aufbewahrungshinweis	gekühlt Lagern bei 4°-8°C
25 Produktinformation	mit Schmiere
26 Sensorik: Aussehen	reichliche Bruchlochung, elfenbeinfarbig bis gelb, mattglänzend
27 Sensorik: Konsistenz	schnittfähig, geschmeidig,
28 Sensorik:Geschmack	leicht herb- säuerlich bis pikant mit Rotschmiercharakter
29 Fettgehalt	20,00%
30 Trockenmasse	55%
31 Wassergehalt	44%
32 Kohlenhydrate, davon Zucker	0
33 Eiweiß	28%
34 Salz	2,11%
35 Nährwertanspruchcode	Lactosefrei
36 Angewandte Methode der Messung	Buthyrometrisch, Gravimetrisch, Titrimetrisch, Berechnung
37 Kennzeichnungspflichtige Allergene	nein
38 Milch und Milcherzeugnisse	ja
39 Konservierungsmethode	PH-Wert
40 PH-Wert	<6
41 deklarationspflichtige Zusatzstoffe	nein
42 deklarationspflichtige Kontaminanten	nein
43 Lacto vegetabile Ernährung	ja
44 Ovo lacto vegetabile Ernährung	ja
45 Zusatzstoffe	nein
Konformtionserklärung Verpackung	ja
Ara-Entpflichtet	ja