

Datum	27.Nov.14
ausgefüllt von	Hollaus
1 Artikelnummer Hatzenstädt	1001
2 Bezeichnung	Bio Emmentaler 45% F.i.T.
3	mit Rohmilch hergestellt
4 Ursprungsland	Österreich
5 Ursprungsregion	Tirol
6 Herkunftsland des Hauptrohstoffs	Österreich
7 Produktionsstätte	Sennerei Hatzenstädt 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	45%
14 Lab tierisch	ja
15 Reifungszeit in Monaten	4
16 Rinde zum Verzehr geeignet	ja
17 Mindesthaltbarkeitsdatum	siehe Etikett
18 Produktionscode	JJMMTT
19 Rückverfolgbarkeit	Chargennummer, Erzeugungsbericht, Tour, Landwirt
20 Fertigungsgrad	verzehrvertig
21 Zubereitungsanweisung	Zimmertemperatur
22 Laufzeit nach dem Öffnen	mindestens 7 Tage
23 Aufbewahrungshinweis	gekühlt Lagern bei 4°-8°C
24 Produktinformation	
25 Sensorik: Aussehen	einfärbig-mattgelb, gleichmäßig runde Großkirschlochung
26 Sensorik: Konsistenz	geschmeidig
27 Sensorik:Geschmack	mild-aromatisch, nusskernartig, leicht süßlich
28 Fettgehalt	32%
29 Trockenmasse	65%
30 Wassergehalt	49%
31 Eiweiß	28%
32 Salz	0,70%
33 Nährwertanspruchcode	Lactosefrei
34 Angewandte Methode der Messung	Buthyrometrisch, Gravimetrisch, Titrimetrisch, Berechnung
35 Kennzeichnungspflichtige Allergene	nein
36 Milch und Milcherzeugnisse	ja
37 Konservierungsmethode	PH-Wert
38 PH-Wert	<6
39 deklarationspflichtige Zusatzstoffe	nein
40 deklarationspflichtige Kontaminanten	nein
41 Lacto vegetabile Ernährung	ja
42 Ovo lacto vegetabile Ernährung	ja
43 Zusatzstoffe	nein
44 Konformtionserklärung Verpackung	ja
Ara-Entpflichtet	ja