

	Produktspezifikation Bio Heumilchkaiser Holunder	Ausgabe: 01 Datum: 27.02.2024
---	---	----------------------------------

Produktgruppe	Halbfester - Schnittkäse
Produkt	<i>Bio – Heumilchkaiser Holunder</i>
Prozess	Siehe Prozessleitpläne zur Herstellung von Bio Heumilchkaiser mit Kräutern Mit thermisierter silofreier Bio-Heumilch hergestellt
Zusammensetzung	Trockenmasse: 55 – 60 / FiT: mind. 45 % Eiweiß: ca. 20 % Salzgehalt: 1,2 – 1,8
Aussehen - Äußeres	Laibform, Foliengereift gereift; Naturrinde mit Holunderblüten ummantelt;
Aussehen - Inneres	einfärbig, blass bis gelblich, spärliche Erbslochung, teilweise Bruchkornlochung
Lebensmittelsicherheitskriterien / Mikrobiologische Anforderungen	<i>Listeria monocytogenes</i> : Nicht nachweisbar in 25g beim Verlassen des Betriebes <i>Salmonellen</i> : Nicht nachweisbar in 25g bis MHD <i>Staphylokokken</i> : m: 100 M: 1.000 üblicherweise vor Reifung M: 100 am Ende der Reifung <i>Escherichia coli</i> : m: 100 M: 1.000 üblicherweise vor Reifung M: 100 am Ende der Reifung <i>Schimmelpilze</i> : Keine sichtbaren Kolonien am MHD Entspricht den derzeit gültigen Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU Hygienerichtlinie
Allergene	Enthält Milch
GVO	Gentechnikfrei
Zielgruppe	Keine besondere Zielgruppe
Verwendungszweck	Für den menschlichen Verzehr

Erstellt am: 19.08.16 von: Wurzenrainer		Freigegeben am: 19.08.16 von: Wurzenraine	Seite 1 von 2
--	--	--	---------------

	Produktspezifikation Bio Heumilchkaiser Holunder	Ausgabe: 01 Datum: 27.02.2024
---	---	----------------------------------

Produktgruppe	Halbfester - Schnittkäse
Kennzeichnung	Alle verpackten Käse werden mittels Etikett ausgezeichnet
Verpackung	Meist in ganzem Laib; selten aufgeschnitten und vakuumiert
Haltbarkeit	Unterschiedlich je nach Verpackungsart
Lagerung und Versand	4 – 8 ° C;

Erstellt am: 19.08.16 von: Wurzenrainer		Freigegeben am: 19.08.16 von: Wurzenraine	Seite 2 von 2
--	--	--	---------------