

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

Produktgruppe	Halbfester - Schnittkäse
Produkt	Bio – Heumilchkaiser Pfeffer
Prozess	Siehe Prozessleitpläne zur Herstellung von Heumilchkaiser Pfeffer Mit thermisierter silofreier Bio-Heumilch hergestellt
Zusammensetzung	Trockenmasse: 55 – 60 / FiT: mind. 45 Eiweiß: ca. 20 % Salzgehalt: 1,2 – 1,8
Aussehen - Äußeres	Laibform, grifffeste Rinde angetrocknete rötlich-bräunliche Schmiere mit sichtbaren Pfefferschrot
Aussehen - Inneres	einfärbig, blass bis gelblich, spärliche Erbslochung, teilweise Bruchkornlochung mit einigermaßen gleichmäßig verteilten Pfefferschrot
Lebensmittelsicherheitskriterien / Mikrobiologische Anforderungen	Listeria monocytogenes: Nicht nachweisbar in 25g beim Verlassen des Betriebes Salmonellen: Nicht nachweisbar in 25g bis MHD Staphylokokken: m: 100 M: 1.000 üblicherweise vor Reifung M: 100 am Ende der Reifung Escherichia coli: m: 100 M: 1.000 üblicherweise vor Reifung M: 100 am Ende der Reifung Schimmelpilze: 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: Wurzenrainer	Seite 1 von 2
--	--	---	---------------

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;