

	Produktspezifikation Bio Tilsiter	Ausgabe: 03 Datum: 27.11.2022
---	--	----------------------------------

Produktgruppe	Schnittkäse
Produkt	Bio – Tilsiter
Prozess	Siehe Prozessleitpläne zur Herstellung von Tilsiter Mit thermisierter silofreier Bio-Milch hergestellt
Zusammensetzung	Trockenmasse: 50 – 55 / FiT: mind. 45 Eiweiß: ca. 22,5 % Salzgehalt: 1,2 – 1,8
Aussehen - Äußeres	Stangenform, grifffeste Rinde angetrocknete rötlich-bräunliche Schmiere
Aussehen - Inneres	Bruchkornlochung, gelblich Teig
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
Kennzeichnung	Alle verpackten Käse werden mittels Etikett ausgezeichnet
Verpackung	Mittels Saranfolie

Erstellt am: 03.01.13 von: Wurzenrainer	Geprüft am: 03.01.13 von: Danzl	Freigegeben am: 03.01.13 von: Danzl	Seite 1 von 2
--	------------------------------------	--	---------------

<i>Semmeri Danzl</i>	Produktspezifikation Bio Tilsiter	Ausgabe: 03 Datum: 27.11.2022
----------------------	--	----------------------------------

Produktgruppe	Schnittkäse
Haltbarkeit	Unterschiedlich je nach Verpackungsart
Lagerung und Versand	4 – 8 ° C;



Erstellt am: 03.01.13 von: Wurzenrainer	Geprüft am: 03.01.13 von: Danzl	Freigegeben am: 03.01.13 von: Danzl	Seite 2 von 2
--	------------------------------------	--	---------------