

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

Produktgruppe	Halbfester - Schnittkäse
Produkt	Bio – Weinberger
Prozess	Siehe Prozessleitpläne zur Herstellung von gepresstem Tilsiter Mit thermisierter silofreier Bio-Milch hergestellt
Zusammensetzung	Trockenmasse: 45 – 50 / FiT: mind. 45 Eiweiß: ca. 20 % Salzgehalt: 1,2 – 1,8
Aussehen - Äußeres	Laibform (Bergkäsegröße), angetrocknete rötlich-schwarze mit Weinhefe geschmierte Rinde;
Aussehen - Inneres	einfärbig, blass bis gelblich, spärliche Erbslochung, teilweise Bruchkornlochung
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 Bio Wein-Geleger (Sulfite)
GVO	Gentechnikfrei
Zielgruppe	Keine besondere Zielgruppe
Verwendungszweck	Für den menschlichen Verzehr
Kennzeichnung	Alle verpackten Käse werden mittels Etikett ausgezeichnet

Erstellt am: 03.01.13 von: Wurzenrainer	Geprüft am: 03.01.13 von: Danzl	Freigegeben am: 03.01.13 von: Danzl	Seite 1 von 3
--	------------------------------------	--	---------------

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

Produktgruppe	Halbfester - Schnittkäse
Verpackung	Meist in ganzem Laib in Packpapier, selten aufgeschnitten und vakuumiert
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 3
--	------------------------------------	--	---------------

