

Schönegger Königskäse, Hartkäse 50% Fett i.Tr. aus tagesfrischer Heumilch, ca. 950 g

Produktbeschreibung

Bei dem Königskäse aus tagesfrischer Heumilch handelt es sich um einen mild-würzigen Hartkäse mit 50 % Fett i. Tr., der etwa vier Monate reift. Die kleinen Käselaike wiegen ca. 900 g.

Form und Größe (ganze Einheit)

runder Laib

Durchmesser: ca. 12 cm, Höhe: ca. 8 cm

Sensorische Eigenschaften

Aussehen - Äußeres: gelbrötliche, leicht feuchte Oberfläche, Rotschmierrinde, gleichmäßig über alle Seiten des Laibes gewachsen, ohne Fehlfärbungen

Aussehen - Inneres: goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, in der Regel ohne Loch oder vereinzelt ganz kleine Loch

Konsistenz: schnittfest, geschmeidiger, leicht speckig-fester Teig

Geruch: aromatisch, würzig, typischer Rotschmiere-Geruch

Geschmack: je nach Alter von nussig-mild bis würzig-pikant

Zutaten / Zusatzstoffe

mit Rohmilch hergestellt

Milch, Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab

Text auf Auszeichnungsetikett

mit Rohmilch hergestellt

Zutaten: **Milch**, Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab

Produkt- & Verpackungsdaten

Käsetyp:	Hartkäse	Restlaufzeit:	60 Tage
Stammartikel:	20500 Königskäse	Lagertemperatur:	unter +8°C
Milchart:	Rohmilch (Kuh)	EAN Preiseinheit:	94034013205007
Fettgehaltsstufe:	Rahmstufe mind. 50% Fett i.Tr.	EAN Versandeinheit:	94034013205007
Labart:	tierisches Lab	Preiseinheit:	kg
Reifungsart:	in Naturrinde gereift	Versandeinheit:	Stück
Reifedauer:	4 Monate	Stück/Versandeinheit(VE):	1
Rinde:	Rinde zum Verzehr nicht geeignet	Nettogewicht Stück ca.:	0,950 kg
Rindenbehandlung:	rotgeschmierte Rinde	Nettogewicht VE ca.:	0,950 kg
Verpackungszustand:	umhüllt	Verpackungsgewicht VE ca.:	0,010 kg
Verwendungszweck:	zum allgemeinen Verzehr	Bruttogewicht VE ca.:	0,960 kg
Herkunftsland der Milchprodukte:	Schweiz	Verpackungsvolumen BxHxT:	12,0 x 8,0 x 12,0 cm
Veterinärkontrollnummer:	DE BY 146 EG	Versandeinheiten / Lage:	54
Intrastat/Zolltarifnummer:	04069099 andere Käse, andere	Lagen / Palette:	7
		Versandeinheiten / Palette:	378
		Gewicht / Palette ca.:	359 kg

Nährwert/100g

Energiegehalt kcal	= 339 kcal	Energiegehalt KJ	= 1.420 KJ
Fett absolut	= 29,00 g	Ant. Gesättigte Fettsäure	= 19,10 g
Kohlenhydrate	< 0,10 g	Ant. Zucker	< 0,10 g
Eiweiß	= 25,00 g	Kochsalz	= 1,90 g
Ant. Laktose	< 0,10 g	Fett in der Trockenmasse	= 50,00 %
Trockenmasse Folie	= 60,00 g	wff (Wassergeh. i.d. fettfreien Tr.m.)	= 56,00 %

Mikrobiologische Werte

Coliforme:	Richtwert < 10.000	Escherichia coli:	Richtwert < 10.000
Koag. pos. Staphylokokken: m: von n=5 Pr:	Grenzwert < 10.000	Koag. pos. Staphylokokken: M: Grenzwert:	Grenzwert < 100.000
Salmonellen:	Grenzwert n.n in 25g	Listeria monocytogenes:	Grenzwert n.n in 25g
Koag. pos. Staphylokokken:	Richtwert < 10.000		

Allergene Zutaten (lt. Anhang II nach VO (EG) 1169/2011)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Ja	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

Allergene Zutaten (ALBA-Liste)

Milch- und Molkeprotein	Ja	Lactose	Nein
Fructose	Nein	Saccharose	Nein
Hühnerei	Nein	Sojaprotein	Nein
Sojaöl	Nein	Gluten	Nein
Weizen	Nein	Roggen	Nein
Rind	Nein	Schwein	Nein
Geflügel	Nein	Schalen- und Krustentiere	Nein
Mais (Dextrose)	Nein	Kakao	Nein
Hefe	Nein	Hülsenfrüchte / Gemüse	Nein
Nüsse	Nein	Nussöl	Nein
Erdnuß	Nein	Farbstoff Tartrazin (E102)	Nein
Erdnußöl	Nein	Sesam	Nein
Sesamöl	Nein	Glutamat (E620-E625)	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E227)	Nein	BHA/BHT (E320-E321)	Nein
Benzoessäure und PHB (E210 – E219)	Nein	Azo-Farbstoffe	Nein
Tartrazin (E102)	Nein	Gelborange (E110)	Nein
Azorubin (E122)	Nein	Amaranth (E123)	Nein
Cochenillerot (E124)	Nein	Sorbate (E200 – E203)	Nein
Zimt	Nein	Vanillin	Nein
Koriander	Nein	Umbelliferae	Nein
Sonstige	Nein		

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Dieses Produkt entspricht den geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen.

Genetisch veränderte Organismen (GVO)

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 die oben genannten Artikel

* keine GVO sind

* keine GVO enthalten

* nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind, unabhängig davon, ob der jeweilige GVO noch im Lebensmittel nachweisbar ist

* keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf jede einzelne Zutat.