

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbeschreibung

Artikelnummer Berglandmilch	4622																
Artikelbezeichnung Berglandmilch	LF.Doppelpf.FK Zub.Natur 70% FiT KB=10kg																
Verkehrsbezeichnung	Friskäsezubereitung, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt																
Produktqualität (Konventionell / Bio)	Konventionell																
Kennzeichnung Bio-Artikel: Kontrollstellennummer, Herkunftsangabe (Zutreffendes ist angekreuzt)	<table> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-902</td></tr> <tr><td>☐</td><td>GR-BIO-03</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AT-BIO-301</td></tr> <tr><td>☐</td><td>EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Österreichische Landwirtschaft</td></tr> <tr><td>☐</td><td>Deutsche Landwirtschaft</td></tr> </table>	☐	AT-BIO-902	☐	GR-BIO-03	☐	AT-BIO-301	☐	EU-Landwirtschaft	☐	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft	☐	Nicht-EU-Landwirtschaft	☐	Österreichische Landwirtschaft	☐	Deutsche Landwirtschaft
☐	AT-BIO-902																
☐	GR-BIO-03																
☐	AT-BIO-301																
☐	EU-Landwirtschaft																
☐	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft																
☐	Nicht-EU-Landwirtschaft																
☐	Österreichische Landwirtschaft																
☐	Deutsche Landwirtschaft																
Nettogewicht / Füllmenge	10 kg																
Nettogewicht / Füllmenge - Zusatzinformation	--																
Art der produktberührenden Verpackung	PP-Eimer und -Deckel																
Zusätzliche Verpackungsangaben	--																
Die verwendeten primären Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit dem entsprechenden Nahrungsmittel bestimmt und entsprechen den Rechtsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden europäischen Einzelmaßnahmen wie z. B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (wo zutreffend).																	
Haltbarkeits- und Lagerungshinweis	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (bei max. 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen alsbald verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck.																
Herkunft Milch	EU																
AMA-Auszeichnungen (Auslobung auf der Verpackung - Zutreffendes ist angekreuzt)	<table> <tr><td>☐</td><td>AMA-Gütesiegel Austria</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AMA-Biosiegel Austria</td></tr> <tr><td>☐</td><td>AMA-Gütesiegel Tierhaltung Plus</td></tr> </table>	☐	AMA-Gütesiegel Austria	☐	AMA-Biosiegel Austria	☐	AMA-Gütesiegel Tierhaltung Plus										
☐	AMA-Gütesiegel Austria																
☐	AMA-Biosiegel Austria																
☐	AMA-Gütesiegel Tierhaltung Plus																

PRODUKTSPEZIFIKATION

GMO und aus GMO stammende Zutaten (Zutreffendes ist angekreuzt)	☒	Das Produkt wird ohne Anwendung eines GMOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.
	☐	Laut EU-Bio-Verordnung ohne Gentechnik hergestellt.
	☐	Das Produkt trägt das Kontrollzeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“ der ARGE Gentechnikfrei und hält die Vorgaben der Österreichischen Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“ ein.
	☐	Das Produkt trägt die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß Deutschem EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz - EGGenTDurchfG (VLOG).
	☐	Das Produkt trägt die Auslobung „Aus gentechnikfreier Milch hergestellt.“ Die verwendete Milch hält die Vorgaben der Österreichischen Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“ ein.
Identitätskennzeichen	AT 40157 EU	
Identitätskennzeichen weitere Produktionsstätte (optional)	--	
Haltbarkeitsinformation	Siehe Listungsdatenblatt	
Mindestreifezeit	-- Tage	
Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.		

PRODUKTSPEZIFIKATION

Zutaten

Deklarierungspflichtig / Deklarationsvorschlag Zutatenliste (in absteigender Reihenfolge; allergene Zutaten sind hervorgehoben)

FRISCHKÄSE, MOLKENEIWEISS, modifizierte Stärke, Speisesalz, Säureregulator Milchsäure

Kennzeichnung gemäß PZHIV (Primärzutatenherkunftsinformationsverordnung) (falls erforderlich)

--

Nicht deklarierungspflichtig (Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten Frischkäse: MILCH, RAHM, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen (MILCH), Festigungsmittel Calciumchlorid

Gesetzlich vorgeschriebene Zusatzangaben auf der Verpackung (Zutreffendes ist angekreuzt)

☐	Mit Süßungsmittel(n).
☐	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n).
☐	Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam).
☐	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.
☐	Erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.
☐	Unter Schutzatmosphäre verpackt.
☐	Mit Rohmilch hergestellt.

Nährwertbezogene Angaben auf der Verpackung gem. VO (EG) Nr. 1924/2006 (Zutreffendes ist angekreuzt)

☐	Energiearm (kalorienarm)	☐	Sehr natriumarm / sehr kochsalzarm
☐	Energiereduziert (kalorienreduziert)	☐	Natriumfrei / kochsalzfrei
☐	Energiefrei (kalorienfrei)	☐	Ballaststoffquelle
☐	Fettarm	☐	Hoher Ballaststoffgehalt
☐	Fettfrei / ohne Fett (< 0,5%)	☐	Proteinquelle
☐	Arm an gesättigten Fettsäuren	☐	Hoher Proteingehalt
☐	Frei von gesättigten Fettsäuren	☐	Vitamin- und / oder Mineralstoff-Quelle
☐	Zuckerarm	☐	Hoher Vitamin- und / oder Mineralstoff-Gehalt
☐	Zuckerfrei (< 0,5%)	☐	Enthält
☐	Ohne Zuckerzusatz	☐	Erhöhter -Anteil
☐	Enthält von Natur aus Zucker	☐	Reduzierter -Anteil
☐	Natriumarm / kochsalzarm	☐	Leicht

Gesundheitsbezogene Angaben auf der Verpackung gemäß VO (EG) Nr. 1924/2006

--

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Sonstige Verbraucherinformationen

Grundsätzliche Produkteigenschaften (Zutreffendes ist angekreuzt)

☒	Frei von Farbstoffen	☐	Für Lakto-Vegetarier geeignet
☒	Frei von Konservierungsstoffen	☐	Für Veganer geeignet
☒	Frei von Aromastoffen	☐	Aus Heumilch hergestellt
☒	Glutenfrei laut Rezeptur	☐	Koscher
☐	Glutenfrei geprüft (< 20 mg/kg)	☐	Halal (IIDC)
☐	Laktosefrei (Laktosegehalt siehe Nährwerte)	☐	Frei von: --

Zusätzliche Auslobungen / Logos auf der Verpackung (Zutreffendes ist angekreuzt)

☐	V-Label Vegetarisch	☐	Glutenfrei (< 20 mg/kg)
☐	V-Label Vegan	☐	geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.
☐	Berglandmilch Vegetarisch-Logo	☐	geschützte geographische Angabe g.g.A.
☐	Aus 100% Tiroler Bergbauernmilch	☐	geschützte traditionelle Spezialität g.t.S.
☐	Fairtrade	☐	

PRODUKTSPEZIFIKATION

Nährwerte (Angaben basieren auf Analysen, Berechnungen und/oder wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen)

Pro 100 g			Pro Portion: 50 g	
Nährwerte	Durchschnitt pro 100 g/ml	% Referenzmenge* pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% Referenzmenge* je Portion
Energiewert (kJ)	1248	15	624	7
Energiewert (kcal)	302	15	151	8
Fett (g)	29	41	14,5	21
davon gesättigte Fettsäuren (g)	19	95	9,5	48
Kohlenhydrate (g)	2,5	<1	1,25	<1
davon Zucker (g)	2,5	3	1,25	1
davon Laktose (g)	--		--	
Ballaststoffe (g)	0		0	
Eiweiß (g)	7,8	16	3,9	8
Natrium (g) = Salz / 2,5	0,25		0,13	
Salz (g) = Natrium x 2,5	0,6	10	0,30	5
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) gemäß LMIV.				
Vitamine & Calcium	Durchschnitt pro 100 g/ml	% NRV** pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% NRV** je Portion
Vitamin A (µg)	--	--	--	--
Vitamin D (µg)	--	--	--	--
Vitamin E (mg)	--	--	--	--
Vitamin C (mg)	--	--	--	--
Thiamin (mg)	--	--	--	--
Riboflavin (mg)	--	--	--	--
Niacin (mg)	--	--	--	--
Vitamin B6 (mg)	--	--	--	--
Folsäure (µg)	--	--	--	--
Vitamin B12 (µg)	--	--	--	--
Biotin (µg)	--	--	--	--
Pantothensäure (mg)	--	--	--	--
Calcium (mg)	--	--	--	--
** NRV (nutrient reference value), Referenzmenge für die tägliche Zufuhr gemäß LMIV.				
Nutri-Score (sofern auf der Verpackung angegeben)	Bewertung: -		Punkte: --	

PRODUKTSPEZIFIKATION

Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Lebensmittel. Für Brotaufstriche, Zwischenmahlzeiten, aber auch zum Backen und Kochen sowie für Eigenkreationen mit Kräutern und Gewürzen bestens geeignet.

Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II

Allergen	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	--
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Milchbestandteile
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l als insgesamt vorhandenes SO ₂	Nein	--
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Kann Spuren enthalten von: --		

PRODUKTSPEZIFIKATION

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz	Methode	Häufigkeit
Fett %	% laut Deklaration	+/- 20% vom dekl. Wert	IR	gemäß internem Prüfplan
Trockenmasse %	43	2/-3	IR	gemäß internem Prüfplan
Fett i. Tr. % *	70	+5; +/- Messunsicherheit	berechnet	gemäß internem Prüfplan
Salz %	--	--	--	--
Phosphatase	--	--	--	--
Hemmstoffgehalt (Rohmilch)	negativ	--	Charm-Test	in Rohmilch 1x/Tour

*Für REIBKÄSE-Artikel gilt: Der angegebene Fett i. Tr.-Gehalt bezieht sich auf den Käse. Aufgrund der zugesetzten Stärke erhöht sich die Trockenmasse im Gesamtprodukt, wodurch es im Gesamtprodukt zu einer scheinbaren Unterschreitung des angegebenen Fett i. Tr.-Gehaltes kommen kann. Dies hat keinerlei Auswirkungen auf die Produktqualität.

Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE	Methode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25g	extern	1/Jahr pro homog. Produktgr.
K (+) Staphylokokken	--	--	--
Salmonellen	--	--	--
Coliforme	--	--	--
Escherichia coli	--	--	--
Hefen	< 10/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan
Schimmel	< 10/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

Sensorische Parameter

Aussehen, Äußeres	geschlossene, leicht glänzende Oberfläche, milchig weiß
Aussehen, Inneres	milchig weiß
Konsistenz, Gefüge	glatt, cremig, streichfähig
Geruch, Geschmack	rund, frisch, rein, fein säuerlich

PRODUKTSPEZIFIKATION

Verpackung - Abmessungen

Siehe Listungsdatenblatt

Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Rückstände und Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird 2 x jährlich auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.

Dieses Produkt wurde NICHT mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet.

Hinweise für sensible Personengruppen [YOPI - Young (Säuglinge, Kleinkinder), Old (Senioren), Pregnant (schwängere Frauen), Immunodeficient (immungeschwächte Personen)]:

* Angaben zur Art der verwendeten Milch (Rohmilch / pasteurisierte Milch) und weitere relevante Angaben: siehe unter "Sonstige Auslobungen und Verbraucherinformationen" bzw. Zutatenliste.

* Angaben für Personen mit Allergien oder Unverträglichkeiten: siehe unter "Allergene".

Die Rückverfolgbarkeit ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet.

x	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet.
	Dieses Produkt ist zur Weiterverarbeitung bestimmt.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Spezifikationen mit älterem Erstelldatum verlieren ihre Gültigkeit.

Erstellt am: 04.03.2025

Geprüft / freigegeben am: 04.03.2025