



Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.

Artikelpass für Artikel 27602

Datum der letzten Änderung: 14.01.2021 07:41:28

Schönegger Bauernstolz, cremiger Weichkäse 50% Fett i.Tr., 11 Stück im Karton, Stück á 280 g



Produktbeschreibung

Der Bauernstolz ist ein rotgeschmierter Weichkäse mit weißem Edelschimmel. Die 280-g-Stücke mit 50% Fett i. Tr. sind in ihrer Cremigkeit nicht zu übertreffen. Diese Weichkäsespezialität lässt die Herzen von Käseliebhabern und Feinschmeckern höher schlagen.

Form und Größe (ganze Einheit)

sechseckige Form

Durchmesser: ca. 10 cm, Kantenlänge: 5 cm

Sensorische Eigenschaften

Aussehen - Äußeres: leicht-orange Farbe mit feinen Kanten

Aussehen - Inneres: homogener gelber weicher Teig

Konsistenz: weiche Konsistenz

Geruch: mild, typisch nach Edelschimmel mit Rotkultur

Geschmack: milder Fruchtgeschmack

Zutaten / Zusatzstoffe

Milch, Salz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Edelschimmel, Farbstoff Annatto norbixin auf Rinde

Text auf Auszeichnungsetikett

Zutaten: **Milch**, Salz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Edelschimmel, Farbstoff Annatto norbixin auf Rinde

Produkt- & Verpackungsdaten

Käsetyp:	Weichkäse	Restlaufzeit:	22 Tage
Milchart:	Pasteurisierte Kuhmilch	Lagertemperatur:	unter +8°C
Fettgehaltsstufe:	50% Fett i.Tr.	EAN Preiseinheit	04034013276011
Labart:	mikrobielles Lab	EAN Versandeinheit	04034013276028
Reifungsart:	Naturgereift	Preiseinheit:	Stück
Reifedauer:	13 Tage	Versandeinheit:	Karton
Rinde:	Rinde zum Verzehr geeignet	Stück/Versandeinheit(VE):	11
Rindenbehandlung:	rotgeschmiert mit Annatto und Edelschimmel	Nettogewicht Stück ca.:	0,280 kg
Verpackungszustand:	umhüllt	Nettogewicht VE ca.:	3,080 kg
Verwendungszweck:	zum allgemeinen Verzehr	Verpackungsgewicht VE ca.:	0,195 kg
Herkunftsland der Milchprodukte:	Deutschland	Bruttogewicht VE ca.:	3,275 kg
Veterinärkontrollnummer:	DE BY 146 EG	Verpackungsvolumen BxHxT:	39,0 x 7,5 x 31,0 cm
Intrastat/Zolltarifnummer:	04069092 andere Käse 62 bis 72 GHT	Versandseinheiten / Lage:	6
		Lagen / Palette:	13
		Versandseinheiten / Palette:	78
		Gewicht / Palette ca.:	240 kg

Nährwert/100g

Brennwert	1.214 kJ
Brennwert	293 kcal

Schönegger Käse-Alm GmbH

Steinwies 20, D-86984 Prem
Geschäftsführer Josef Krönauer
Käsermeister

Telefon 08862.9801-0
Telefax 08862.9801-82
www.schoenegger.com

Ust.Id.-Nr. DE 175 846 011
Steuer-Nr. 119/116/80175
HRB München 111 665
ILN 40 34013 00000 5



Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.

Artikelpass für Artikel: 27602

Nährwert/100g

Fett	24 g
-davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	1,2 g
-davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	18 g
Salz	1,5 g

Mikrobiologische Werte

Coliforme:	Richtwert < 500.000	Salmonellen:	Grenzwert n.n in 25g
Listeria monocytogenes:	Grenzwert n.n in 25g	Staphylococcus aureus: m: von n=5 Proben:	Grenzwert < 100
Staphylococcus aureus: M: Grenzwert:	Grenzwert < 1.000	Escherichia coli: m: von n=5 Proben:	Grenzwert < 100
Escherichia coli: M: Grenzwert:	Grenzwert < 1.000		

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
Milch- und Molkeprotein	Ja	Lactose	Ja
Fructose	Nein	Saccharose	Nein
Hühnerei	Nein	Sojaprotein	Nein
Sojaöl	Nein	Gluten	Nein
Weizen	Nein	Roggen	Nein
Rindfleisch	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
Benzoesäure 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	Milch	Ja

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.

Ansprechpartner für Qualitätsmanagement: Herr Johann Osl, Telefon 08862.9801-25, Email: j.osl@schoenegger.com

Datum der letzten Änderung: 14.01.2021 07:41:28

Druckdatum: 04.10.2021

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.

Schönegger Käse-Alm GmbH

Steinwies 20, D-86984 Prem
Geschäftsführer Josef Krönauer
Käsermeister

Telefon 08862.9801-0

Telefax 08862.9801-82

www.schoenegger.com

Ust.Id.-Nr. DE 175 846 011

Steuer-Nr. 119/116/80175

HRB München 111 665

ILN 40 34013 00000 5