

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Produktbeschreibung

<b>Artikelnummer Berglandmilch</b>	3529																
<b>Artikelbezeichnung Berglandmilch</b>	Gervais 65% BE=1kg																
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Österreichischer Gervais 65 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch																
<b>Produktqualität (Konventionell / Bio)</b>	Konventionell																
<b>Kennzeichnung Bio-Artikel: Kontrollstellennummer, Herkunftsangabe (Zutreffendes ist angekreuzt)</b>	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-902</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-701</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AT-BIO-301</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Nicht-EU-Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Österreichische Landwirtschaft</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Deutsche Landwirtschaft</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701	<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301	<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-902																
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-701																
<input type="checkbox"/>	AT-BIO-301																
<input type="checkbox"/>	EU-Landwirtschaft																
<input type="checkbox"/>	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft																
<input type="checkbox"/>	Nicht-EU-Landwirtschaft																
<input type="checkbox"/>	Österreichische Landwirtschaft																
<input type="checkbox"/>	Deutsche Landwirtschaft																
<b>Grammatur / Füllmenge</b>	1 kg																
<b>Abtropfgewicht</b>	--																
<b>Art der produktberührenden Verpackung</b>	Kunststoff-Dose /-Deckel, Kunststoff-Siegelfolie																
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).																	
<b>Haltbarkeits- und Lagerungshinweis (Zutreffendes ist angekreuzt)</b>	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet ungekühlt lagerfähig.</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:</td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:</td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet ungekühlt lagerfähig.	<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:	<input type="checkbox"/>	Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:	<input checked="" type="checkbox"/>	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:				
<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet ungekühlt lagerfähig.																
<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:																
<input type="checkbox"/>	Gekühlt (3 – 6 °C) mindestens haltbar bis:																
<input type="checkbox"/>	Ungeöffnet, gekühlt (bei max. --) mindestens haltbar bis:																
<input type="checkbox"/>	Tiefgekühlt (bei --) mindestens haltbar bis:																
<input checked="" type="checkbox"/>	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 – 6 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:																
<b>Verzehrszeitraum nach dem Öffnen</b>	-- Tage <i>Nach dem Öffnen gekühlt lagern.</i>																
<b>AMA-Gütesiegel / AMA-Biosiegel (Auslobung auf der Verpackung - Zutreffendes ist angekreuzt)</b>	<table border="1"> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>AMA-Gütesiegel Austria</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td>AMA-Biosiegel Austria</td></tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-Gütesiegel Austria	<input type="checkbox"/>	AMA-Biosiegel Austria												
<input checked="" type="checkbox"/>	AMA-Gütesiegel Austria																
<input type="checkbox"/>	AMA-Biosiegel Austria																
<b>Identitätskennzeichen</b>	AT 30751 EG																
<b>Haltbarkeitsinformation</b>	Siehe Leistungsdatenblatt																
<b>Mindestreifezeit</b>	-- 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)

GERVAIS mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß, Salz

**Nicht deklarierungspflichtig** (Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

Zutaten Gervais: MAGERMILCH, RAHM, MOLKENEIWEISS, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab

### Gesetzlich vorgeschriebene Zusatzangaben auf der Verpackung (Zutreffendes ist angekreuzt)

<input type="checkbox"/>	Mit Süßungsmittel(n)
<input type="checkbox"/>	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
<input type="checkbox"/>	Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
<input type="checkbox"/>	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
<input type="checkbox"/>	Erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
<input type="checkbox"/>	Unter Schutzatmosphäre verpackt
<input type="checkbox"/>	Enthält Sulfite

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

<input type="checkbox"/>	Energiearm (kalorienarm)	<input type="checkbox"/>	Ohne Zusatz von Natrium / Kochsalz
<input type="checkbox"/>	Energiereduziert (kalorienreduziert)	<input type="checkbox"/>	Ballaststoffquelle
<input type="checkbox"/>	Energiefrei (kalorienfrei)	<input type="checkbox"/>	Hoher Ballaststoffgehalt
<input type="checkbox"/>	Fettarm	<input type="checkbox"/>	Proteinquelle
<input type="checkbox"/>	Fettfrei / ohne Fett	<input type="checkbox"/>	Hoher Proteingehalt
<input type="checkbox"/>	Arm an gesättigten Fettsäuren	<input type="checkbox"/>	Vitamin- und / oder Mineralstoff-Quelle
<input type="checkbox"/>	Frei von gesättigten Fettsäuren	<input type="checkbox"/>	Hoher Vitamin- und / oder Mineralstoff-Gehalt
<input type="checkbox"/>	Zuckerarm	<input type="checkbox"/>	Enthält
<input type="checkbox"/>	Zuckerfrei	<input type="checkbox"/>	Erhöhter -Anteil
<input type="checkbox"/>	Ohne Zuckerzusatz	<input type="checkbox"/>	Reduzierter -Anteil
<input type="checkbox"/>	Natriumarm / kochsalzarm	<input type="checkbox"/>	leicht
<input type="checkbox"/>	Sehr natriumarm / sehr kochsalzarm	<input type="checkbox"/>	Von Natur aus / natürlich
<input type="checkbox"/>	Natriumfrei / kochsalzfrei	<input type="checkbox"/>	

### Sonstige Auslobungen und Verbraucherinformationen (Zutreffendes ist angekreuzt)

<input type="checkbox"/>	Frei von Farbstoffen	<input type="checkbox"/>	Mit Rohmilch hergestellt
<input type="checkbox"/>	Ohne Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	-- % Fett
<input type="checkbox"/>	Frei von Konservierungsstoffen	<input checked="" type="checkbox"/>	29 % Fett absolut
<input type="checkbox"/>	Frei von Aromastoffen	<input type="checkbox"/>	Koscher
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei (< 20 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Halal
<input type="checkbox"/>	Laktosefrei (Laktosegehalt siehe Nährwerte)	<input type="checkbox"/>	geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.
<input checked="" type="checkbox"/>	Für Lakto-Vegetarier geeignet	<input type="checkbox"/>	geschützte geographische Angabe g.g.A.
<input type="checkbox"/>	Für Veganer geeignet	<input type="checkbox"/>	

## PRODUKTSPEZIFIKATION

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

--

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

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

Nährwerte	Pro 100 g		Pro Portion: 25 g	
	Durchschnitt pro 100 g/ml	% Referenzmenge* pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% Referenzmenge* je Portion
Energiewert (kJ)	1280	15	320,000	4
Energiewert (kcal)	310	15	77,500	4
Fett (g)	29	41	7,250	10
davon gesättigte Fettsäuren (g)	19	95	4,750	24
Kohlenhydrate (g)	3,7	1	0,925	<1
davon Zucker (g)	3,7	4	0,925	1
davon Laktose (g)	--		--	
Ballaststoffe (g)	0		0	
Eiweiß (g)	8,5	17	2,125	4
Natrium (g) = Salz / 2,5	0,2		0,050	
Salz (g) = Natrium x 2,5	0,5	8	0,125	2
*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.				

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Verwendungszweck / Besondere Hinweise

Lebensmittel. Findet als Brotaufstrich, für Käseplatten, Garnierungen und in der feinen Küche Verwendung. Für Großverbraucher, Gewerbe und Industrie.

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

(Eine allfällige Spurenkennzeichnung ist aus der Zutatenliste ersichtlich.)

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 <sub>2</sub>	Nein	--
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	--

### GMO und aus GMO stammende Zutaten

x	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).

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Chemisch-physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz	Methode	Häufigkeit
Fett %	% laut Deklaration	+/- 20% vom dekl. Wert	IR	gemäß internem Prüfplan
Trockenmasse %	37	min.	IR	gemäß internem Prüfplan
Fett i. Tr. %	65	+5; +/- Messunsicherheit	berechnet	gemäß internem Prüfplan
Salz %	--	--	--	--
Phosphatase	negativ	--	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Hemmstoffgehalt (Rohmilch)	negativ	--	Charm-Test	in Rohmilch 1x/Tour

### Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE	Methode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
K (+) Staphylokokken	< 10/g	extern	gemäß AMA-Prüfplan
Salmonellen	--	--	--
Coliforme	--	--	--
Escherichia coli	< 10/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan
Hefen	keine Bombage	Provokationstest	gemäß internem Prüfplan
Schimmel	keine sichtbaren Kolonien	Provokationstest	gemäß internem Prüfplan
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

### Sensorische Parameter

Aussehen, Außeres	geschlossene, leicht glänzende Oberfläche
Aussehen, Inneres	milchig weiß bis leicht gelblich
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.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet.
<input type="checkbox"/>	Dieses Produkt ist zur Weiterverarbeitung bestimmt.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Erstellt am: 25/10/2023

Geprüft / freigegeben am: 25/10/2023