

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbeschreibung																	
Artikelnummer Berglandmilch	19767																
Artikelbezeichnung Berglandmilch	SRD Mozzarella Minis 45% BE=1kg																
Verkehrsbezeichnung	Österreichischer Mozzarella 45 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, in Salzlake																
Produktqualität (Konventionell / Bio)	Konventionell																
Kennzeichnung Bio-Artikel: Kontrollstellennummer, Herkunftsangabe (Zutreffendes ist angekreuzt)	<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																
Grammatur / Füllmenge	1,7 kg																
Abtropfgewicht	1 kg																
Art der produktberührenden Verpackung	Kunststoff-Becher																
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 (Zutreffendes ist angekreuzt)	<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:																
Verzehrszeitraum nach dem Öffnen	-- Tage <i>Nach dem Öffnen gekühlt lagern.</i>																
AMA-Gütesiegel / AMA-Biosiegel (Auslobung auf der Verpackung - Zutreffendes ist angekreuzt)	<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																
Identitätskennzeichen	AT 40151 EG																
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)

keine Zutatenliste erforderlich

Nicht deklarierungspflichtig (Allergene Zutaten sind hervorgehoben)

MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Käseerikulturen

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"/>	18 % Fett absolut
<input type="checkbox"/>	Frei von Aromastoffen	<input type="checkbox"/>	Koscher
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei (< 20 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Halal
<input checked="" type="checkbox"/>	Laktosefrei (Laktosegehalt siehe Nährwerte)	<input type="checkbox"/>	geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.
<input 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: 125 g	
	Durchschnitt pro 100 g/ml	% Referenzmenge* pro 100 g/ml	Durchschnitt pro Portion	% Referenzmenge* je Portion
Energiewert (kJ)	972	12	1215,000	14
Energiewert (kcal)	234	12	292,500	14
Fett (g)	18	26	22,500	32
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,5	63	15,625	78
Kohlenhydrate (g)	1	<1	1,250	<1
davon Zucker (g)	1	1	1,250	1
davon Laktose (g)	<0,1		< 0,125	
Ballaststoffe (g)	0		0	
Eiweiß (g)	17	34	21,250	43
Natrium (g) = Salz / 2,5	0,12		0,150	
Salz (g) = Natrium x 2,5	0,3	5	0,375	6
*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. Milder Käse, vielseitig verwendbar, ideal auch für die italienische Küche.

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	Milch
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	--

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.
x	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 %	35	3/-2	IR	gemäß internem Prüfplan
Fett i. Tr. %	45	+5; +/- Messunsicherheit	berechnet	gemäß internem Prüfplan
Salz %	0,3	0,375/-0,2	IR	gemäß internem Prüfplan
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	3M Petrifilm Staph Express	gemäß internem Prüfplan
Salmonellen	--	--	--
Coliforme	< 10.000/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan
Escherichia coli	< 100/g	Plattengussverfahren	gemäß internem Prüfplan
Hefen	--	--	--
Schimmel	keine sichtbaren Kolonien	Prüfung Produkt	Ende MHD
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

Sensorische Parameter

Aussehen, Außeres	runde, kleine Mozzarellakugeln in Salzlake
Aussehen, Inneres	porzellanweiß bis leicht gelblich, ohne Lochung
Konsistenz, Gefüge	mit der typischen faserigen Struktur der gezogenen Käsemasse, übereinanderliegende Lagen, feucht, nicht zu fest
Geruch, Geschmack	frisch, mild, sahnig

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: 27/01/2023

Geprüft / freigegeben am: 27/01/2023