


## Produktspezifikation Käse

### Schauenberger Halbhartkäse aus Vollmilch

Produkteigenschaften	
Alter	8 Monate
Form, Grösse, Gewicht	rund 30 cm Ø, Höhe 7–9 cm, 6.8 – 7.2 kg
Geruch, Geschmack	edel würzig, aromatisch rein
Konsistenz	weich speckig hellgelb
Lochung	rund Maiskorn gross
Äusseres	sauber glatt trocken, beige
Verschmutzung	Keine
Haltbarkeit	Nach dem aufschneiden des Produktes beträgt die Haltbarkeit 40 Tage

	<b>Nährwerte durchschnittlich pro100gr</b> Abweichungen können aufgrund unterschiedlicher Einflüsse auftreten	
	Energie	1701 kJ (341 kcal)
	Fett	33 g
	davon gesättigt	20 g
	Kohlenhydrate	0.5 g
	davon Zucker	0.0 g
	Protein	26 g
	Salz	1.7 g
	<b>Inhaltsstoffdeklaration</b>	
	-100% Kuhmilch (Heumilch) -Kochsalz jodfrei -Milchsäurebakterien -Lab tierisch	
<b>GVO frei</b>		

Verpackung, Lagerung und Transportberatung			
Format	Lagerung	Verpackung	Transportmittel
Ganze Laibe	Rinde, Kruste	<18°C	Gekühlt
½ Laibe	Luftdicht	<5°C	Gekühlt
¼ Laibe	Luftdicht	<5°C	Gekühlt
Portionen	Luftdicht	<5°C	Gekühlt

Allergene			
+= enthält, -=abwesend, ?=kann Spuren enthalten			
Milcheiweiss	+	Glutenhaltiges Getreide	-
Lactose	-	Weichtiere	-
Senf	-	Nüsse	-
Ei	-	Fisch	-
Soya	-	Sesamsamen	-
		Krebstiere	-
		Erdnuss	-
		Lupine	-
		Sulfit >10 mg / kg 10ml / l	-
		Sellerie	-

Mikrobiologische Richtwerte	Toleranzwert	Labels
Kuagulase positive Staph.	KbE/g	-QM-Fromarte
Escherichia Coli	KbE/g	-Suisse Garantie
Listeria monocytogenes	n.n. in 25g	-Culinarium
Salmonella ssp.	n.n. in 25g	

**Zulassungsnummer**

**CH 5124**