


Produktspezifikation Käse Ziegenraum

Produkteigenschaften	
Alter	4 – 6 Monate
Form, Grösse, Gewicht	Rund 25 cmØ, Höhe 5 - 6 cm, 3.8 – 4.3 Kg
Geruch, Geschmack	Kräftig, aromatisch, leicht salzig, wenig Ziegenaroma
Konsistenz	Mürbe, weiss
Lochung	Keine
Äusseres	Glatter leicht feuchter Narben
Verschmutzung	Keine
Haltbarkeit	Nach dem aufschneiden Haltbarkeit 60 Tage

	Nährwerte durchschnittlich pro100gr Abweichungen können aufgrund unterschiedlicher Einflüsse auftreten	
	Energie	1492 kJ (357 kcal)
	Fett	29 g
	davon gesättigt	17 g
	Kohlenhydrate	0.0 g
	davon Zucker	0.0 g
	Protein	24 g
	Salz	1.8 g
	Inhaltsstoffdeklaration	
	-100% Ziegenmilch -Kochsalz jodfrei -Milchsäurebakterien -Lab tierisch	
GVO frei		

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