

Käse 3er Set

Nettogewicht: 750g (3x 250g)

1x Hochfügener Bergkäse 250g

1x Alpentilsiter 250g

1x Heublumenkäse 250g

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett

Produktblatt

Produktbezeichnung	Hochfügener Bergkäse
Kurzbeschreibung	Der Hochfügener Bergkäse ist ein kräftig aromatischer Hartkäse sorgfältig aus bester Zillertaler Heumilch hergestellt. Er wird nach alter Tradition gekäst und gereift. Dadurch erhält er sein einzigartiges kräftig aromatisches Aroma. Es werden nur natürliche Zutaten verwendet. Er ist laktosefrei und reich an Kalzium..
Fett in Trockenmasse	50%
Fettgehalt absolut	Ca. 32%
Geschmack	kräftig aromatisch
Laktosefrei	☒ ja ☐ nein
Rohstoff	☒ Rohmilch ☐ pasteurisierte Milch ☐ thermisierte Milch
Lab	☐ tierisches Lab ☒ mikrobielles Lab
Reifung	☒ Milchsäurereifung mit Rotkultur ☐ Folienreifung
Produktionsbetrieb	Zillertaler Heumilch-Sennerei
Produktabbildung	



Produktspezifikation

Hochfügener Bergkäse 45 % F.i.T.

Sensorische Eigenschaften:

<u>Äußeres:</u>	Griffeste, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde, fallweise mit dünner, angetrockneter Schmiere, ebene bis leicht nach außen gewölbter Järb- und Plattfläche; <i>Toleriert wird:</i> leicht hochgezogen, etwas hoch gejärbt, etwas niedrig gejärbt;
<u>Inneres:</u>	<i>Farbe:</i> einfärbig, blass bis gelblich; <i>Lochung:</i> spärliche, reine Erbs- bis Kirschlochung; <i>Teig:</i> zart geschmeidig;
<u>Geruch und Geschmack:</u>	Kräftig aromatisch <i>Toleriert wird:</i> etwas salzig, etwas altersscharf;

Chemisch - physikalische Eigenschaften:

Energiewert	423 kcal/100g, 1770 kJ/100g
Fett	34,8 g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	22,8 g/100g
Kohlenhydrate	< 0,01 g/100g
davon Zucker	< 0,01 g/100g
Eiweiß	27,2 g/100g
Salz	1 g/100g
Ballaststoffe	0 g/100g
Ist der Artikel kennzeichnungspflichtig gemäß EU 1829/2003?	nein

Mikrobiologische Eigenschaften:

	m	M	Häufigkeit	Untersuchungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i> ^a		n.n. in 25 g	1	beim Verlassen des Betriebes
Salmonellen ^{a,13}		n.n. in 25 g	1	bis MHD
K.(+) Staphylokokken ^{b,10}	10.000	100.000	1	Bruch bei Erreichen der Brenntemperatur
K.(+) Staphylokokken ^{c,10}		1.000		vor Reifung
K.(+) Staphylokokken ^{c,10}		100		am Ende der Reifung im Betrieb Bruch
<i>Escherichia coli</i> ^c	10.000	100.000	1	bei Erreichen der Brenntemperatur
<i>Escherichia coli</i> ^c		1.000		vor Reifung
<i>Escherichia coli</i> ^c		100		am Ende der Reifung im Betrieb
Schimmelpilze ^c		K.s.K		am MHD

^b Lebensmittelsicherheitskriterium laut Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

^b Prozesshygienekriterium laut Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

^c Prozesshygienekriterium laut Leitlinie

Zutaten:

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt;

Zutaten: Heumilch g.t.S., Salz, mikrobielles Lab,
Milchsäurebakterienkulturen, Rotkultur

Lagerung und Haltbarkeit:

Lagertemperatur:	Gekühlt bei 4 - 6°C
Transport:	Gekühlt bei 4 - 6°C
Haltbarkeit - Tage:	50 Tage ab Abpackung
	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Verpackung - Abmessungen

Siehe technisches Datenblatt



Sennereistraße 22, 6263 Fügen, Tel.: 05288/62334, Fax DW 4,
e. mail: info@heumilch.tirol

Besonderheit:

AMA Gütesiegel
Heumilch g.t.S.
Hartkäse aus Rohmilch
Milch aus Kontrollierten Betrieben
Laufenden Kontrollen durch Untersuchungsstellen
Allergene: **Milch**
Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet

Version 5	Name
Erstellt am: 15.12.18	GF Hannes Esterhammer
Geprüft am: 15.12.18	Hannes Wetscher
Freigegeben am: 15.12.18	Obm Kreidl Walter

Produktblatt

Produktbezeichnung	Zillertaler Alpen Tilsiter
Kurzbeschreibung	Der Zillertaler Alpentilsiter ist vollmundig und zart schmelzend am Gaumen. Er schmeckt ideal zur Jause und ist vielfältig verwendbar zum Verfeinern von Speisen bis zum Überbacken. Den feinen, pikanten Geschmack erhält der Käse durch die spezielle Pflege mit Rotschmiere. Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch.
Fett in Trockenmasse	50%
Fettgehalt absolut	Ca. 30.5%
Geschmack	herb-säuerlich bis kräftig pikant
Laktosefrei	☒ ja ☐ nein
Rohstoff	☐ Rohmilch ☒ pasteurisierte Milch ☐ thermisierte Milch
Lab	☐ tierisches Lab ☒ mikrobielles Lab
Reifung	☒ Naturrinde (Rotkultur, Weißschimmel)
	☐ Folienreifung
Produktionsbetrieb	Zillertaler Heumilch-Sennerei
Produktabbildung	

Produktspezifikation

Tilsiter Block 50 % F.i.T.

Kurzbeschreibung:

Der Zillertaler Tilsiter ist ein halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Milch, unter Verwendung von mesophilen Milchsäurekulturen hergestellter, im Bruch gewaschener, leicht nachgeheizter, bruchgelochter Schnittkäse. Der Käse wird in Blockform hergestellt, bei 12 – 15°C gereift und regelmäßig geschmiert wodurch er sein leicht pikantes, leicht herbes Rotschmierearoma erlangt.

Sensorische Eigenschaften:

<u>Äußeres:</u>	glatte Oberfläche mit gelbroter bis rotbrauner, gleichmäßig verteilter Rotschmiere, mit zunehmenden Alter leichter weißer Schimmelanflug durch <i>Geotrichum candidum</i> ;
<u>Inneres:</u>	<i>Farbe:</i> strohgelb bis mattgelb; <i>Lochung:</i> Schlitz-Bruchlochung; <i>Teig:</i> schnittfest, geschmeidig;
<u>Geruch und Geschmack:</u>	Herzhaft G'schmackig, mit zartem Rotschmierearoma;

Chemisch – physikalische Eigenschaften:

Brennwert (kJ/kcal)	393 kcal/100 g, 1629 kJ/100g
Fett (g)	32 g/100g
davon gesättigte Fettsäuren (g)	21 g/100g
Kohlenhydrate (g)	<0,01 g/100g
davon Zucker (g)	<0,01 g/100g
Eiweiß (g)	26,2 g/100g
Salz (g)	1,5 g/100g
Ballaststoffe (g)	0 g/100g
Ist der Artikel kennzeichnungspflichtig gemäß EU 1829/2003?	nein

Mikrobiologische Eigenschaften:

	m	M	Häufigkeit	Untersuchungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i> ^a		n.n. in 25 g	1	beim Verlassen des Betriebes
K.(+) Staphylokokken ^{b, 10/12}	100	1.000	1	üblicherweise vor Reifung
K.(+) Staphylokokken ^{c, 10/12}		100		am Ende der Reifung
<i>Escherichia coli</i> ^b	100	1.000	1	üblicherweise vor Reifung
<i>Escherichia coli</i> ^c		100		am Ende der Reifung
Schimmelpilze ^c		K.s.K		am MHD

^a Lebensmittelsicherheitskriterium laut Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

^b Prozesshygienekriterium laut Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

^c Prozesshygienekriterium laut Leitlinie

Lagerung und Haltbarkeit:

Lagertemperatur:	Gekühlt bei 4 – 6°C
Transport:	Gekühlt bei 4 – 6°C
Haltbarkeit – Tage:	50 Tage ab Abpackung

Besonderheit:

Für den Menschlichen Konsum vorgesehen
 Silofreie Milch / reinste Heumilch
 Schnittkäse aus pasteurisierter Milch
 Milch aus Kontrollierten Betriebe
 Laufenden Kontrollen durch Untersuchungsstellen
 Vakuumverpackt
 Allergene: Milch

Version 4	Name
Erstellt am: 28.12.2016	GF Hannes Esterhammer
Geprüft am: 28.12.2016	Hannes Wetscher
Freigegeben am: 28.12.2016	Hannes Wetscher

Produktblatt

Produktbezeichnung	Zillertaler Heublumenkäse
Kurzbeschreibung	Zitrusaromen, Blumenwiese und Moos vermitteln pure Frische. Derart animierend erweist sich auch das Geschmacksbild mit rahmigen Noten sowie Joghurt und frischem Heu – eingebunden in eine schöne, kompakt-krümelige Textur. Hartkäse mit Rohmilch hergestellt.
Fett in Trockenmasse	50%
Fettgehalt absolut	Ca. 32%
Geschmack	Pikant unverwechselbares Heublumenaroma
Laktosefrei	☒ ja ☐ nein
Rohstoff	☒ Rohmilch ☐ pasteurisierte Milch ☐ thermisierte Milch
Lab	☐ tierisches Lab ☒ mikrobielles Lab
Reifung	☒ Naturrinde (Rotkultur, Weißschimmel), mit Heublumen übersät
	☐ Folienreifung
Produktionsbetrieb	Zillertaler Heumilch-Sennerei
Produktabbildung	



Zillertaler Heublumenkäse 50% F.i.T.

Dieser würzige Hartkäse wird aus reinster Heumilch aus dem Zillertal hergestellt. Der Zillertaler Heublumenkäse wird mindestens 16 Wochen gereift und erhält dadurch seinen **würzig** - **pikanten** Geschmack und sein unverwechselbares **feines Heublumenaroma**.

Ein Genuss für jeden Käseliebhaber!

Sensorische Eigenschaften:

Äußeres:	Griffeste, gelbe bis bräunliche, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter Rot-schmiere , mit Heublumen übersät;
Inneres:	<i>Farbe:</i> einfärbig, blass bis gelblich; <i>Lochung:</i> spärliche, reine Erbs- bis Kirschlochung; <i>Teig:</i> zart geschmeidig;
Geruch und Geschmack: Kräftig aromatisch, feines Heublumenaroma	

Chemisch - physikalische Eigenschaften:

Nährwerte je 100 g:	
Brennwert (kJ/kcal)	423 kcal/100 g, 1754 kJ/100g
Fett (g)	34,8g/100g (Höchstwert 36g, Alarmwert 33,5g)
davon gesättigte Fettsäuren (g)	22,8 g/100g
F. i. Tr.	50% (Höchstwert 54%, Alarmwert 48%)
Kohlenhydrate (g)	<0,01 g/100g
davon Zucker (g)	<0,01 g/100g
Eiweiß (g)	27,2g/100g
Salz (g)	1,5 g/100g (Höchstwert 1,8g, Alarmwert 1,0g)
Ballaststoffe (g)	0 g/100g
Trockensubstanz %	65% (Höchstwert 69%, Alarmwert 60%)
pH Wert	5,50 (Höchstwert 5,70 Alarmwert 5,25)
Ist der Artikel kennzeichnungspflichtig gemäß EU 1829/2003?	nein

Mikrobiologische Eigenschaften:

	m	M	Häufigkeit	Untersuchungszeitpunkt
<i>Listeria monocytogenes</i> ^a		n.n. in 25 g	1	beim Verlassen des Betriebes
Salmonellen ^{a, 13}		n.n. in 25 g	1	bis MHD
K.(+) Staphylokokken ^{b, 10}	10.000	100.000	1	Bruch bei Erreichen der Brenntemperatur
K.(+) Staphylokokken ^{c, 10}		1.000		vor Reifung
K.(+) Staphylokokken ^{c, 10}		100		am Ende der Reifung im Betrieb
<i>Escherichia coli</i> ^c	10.000	100.000	1	Bruch bei Erreichen der Brenntemperatur
<i>Escherichia coli</i> ^c		1.000		vor Reifung
<i>Escherichia coli</i> ^c		100		am Ende der Reifung im
Schimmelpilze ^c		K.s.K		Betrieb am MHD

Zutaten:

Hartkäse mit Rohmilch hergestellt;

Zutaten: Heumilch g.t.S., Salz, mikrobielles Lab, Milchsäurebakterienkulturen, Rotkultur, Heublumen auf der Rinde;

Lagerung und Haltbarkeit:

Lagertemperatur:	Gekühlt bei 4 - 6°C
Transport:	Gekühlt bei 4 - 6°C
Haltbarkeit - Tage:	40 Tage ab Abpackung
	Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Verpackung - Abmessungen

Siehe technisches Datenblatt

Besonderheit:

AMA Gütesiegel

Heumilch g.t.S.

Hartkäse aus Rohmilch

Milch aus Kontrollierten Betrieben

Laufenden Kontrollen durch Untersuchungsstellen

Allergene: **Milch**

Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr geeignet

Version 6	Name
Erstellt am: 26.01.2017	Wetscher Hannes
Geprüft am: 26.01.2017	Hannes Esterhammer
Freigegeben am: 26.01.2017	Hannes Esterhammer