

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Rohmilch Alpkäse
Hersteller: Sennereigenossenschaft Steibis eG
Marke: ----
Käsegruppe: Hartkäse
Reifezeit: mindestens 3 Monate
Herkunftsland: Deutschland
Art der Rinde: geschmierte Naturrinde (zum Verzehr geeignet)



Produktbeschreibung

Unser Alpkäse, hergestellt aus feiner unbehandelter Heumilch, welche direkt aus dem Allgäu stammt, rundet Ihre Käsetheke ab. Durch die natürliche Rotschmiere und der ausgiebigen Reifezeit, ist unser Käse ein wahrer Gaumenkitzler.

Aussehen innen: weiß bis Rahmgelber Teig, vereinzelte erbsengroße Löcher
Aussehen außen: geschlossene Oberfläche, gelb-rötliche Färbung mit typischer Rotschmiere, runde Form
Geschmack: cremig, leicht pikant, typischer Rotschmiere Geschmack
Geruch: aromatischer Geruch, nach Rotschmiere riechend
Konsistenz / Textur: weich, geschmeidiger Käseteig, schnittfest

Zutaten: **Kuhrohmilch**, Kochsalz, Milchsäurebakterien, natürlicher CaCl_2 – Gehalt, Naturlab

Angaben zum Produkt:

Milchart: Kuhmilch
Milchbehandlung: Rohmilch
Fett in der Trockenmasse: 45 %
Fett absolut: 29 %
Nettogewicht: Laibgewicht (Thekenware) ca. 6 Kg(Gewicht lt. Lieferschein)
Bruttogewicht:
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung, MHD : 80 Tage
Lagertemperatur: +4 bis +8 °C
egalisiertes Stückgewicht: ja

Allergene:

Deklarationspflichtige Zutaten gemäß Richtlinie 2003/89/EG Anlage IIIa bzw. LMKV - jeweils in der aktuell gültigen Fassung	Nein	Ja	Wenn Ja Angabe des Inhaltsstoffes
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	X		
Eier und Eierzeugnisse	X		
Fisch und Fischerzeugnisse	X		
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	X		
Soja und Sojaerzeugnisse	X		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		x	Laktose
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X		
Sesam und Sesamerzeugnisse	x		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben	X		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X		

Erklärung zur GVO-Freiheit

Hiermit wird bestätigt, dass der genannte Artikel **nicht** in den Anwendungsbereich der *Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 (Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel)*, *(EG) Nr. 1830/2003 (Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln)* sowie zur *Änderung der Richtlinie 2001/18/EG* fällt. Das Produkt ist somit **nicht** kennzeichnungspflichtig.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet. Darüber hinaus ist auch die Rückverfolgbarkeit durch unsere Vorlieferanten gem. *EG VO 178/2002* auf jeder Stufe gesichert.

Sennereigenossenschaft Steibis eG

Im Dorf 12

87534 Oberstaufen - Steibis

Ersteller der Spezifikation, Datum der Dokumentenfreigabe

Martin Huber, 28.12.2014