

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung: Schnittkäse mit ganzem Pfeffer
Hersteller: Sennereigenossenschaft Steibis eG
Marke: -----
Käsegruppe: Schnittkäse
Reifezeit: mindestens 8 Wochen
Herkunftsland: Deutschland
Art der Rinde: geschmierte Naturrinde (zum Verzehr geeignet)

Produktbeschreibung

Tagesfrische Heumilch von unseren Bergbauern garantiert das einzigartige Geschmackserlebnis unseres Pfeffer-Käses, der nach bewährter handwerklicher Tradition hergestellt wird.

Aussehen innen: weiß bis rahmgelber Teig mit ganzen Pfefferkörnern, vereinzelte Bruchlochung
Aussehen außen: geschlossene Oberfläche bedeckt mit Pfefferkörnern, gelb-rötliche Färbung mit typischer Rotschmiere
Geschmack: cremig mit scharfem Pfeffergeschmack
Geruch: mild bis aromatischer Geruch, nach Pfeffer riechend
Konsistenz / Textur: weich, geschmeidiger Käseteig, schnittfest
Zutaten: **Kuhrohmilch, Pfefferkörner**, Kochsalz, Milchsäurebakterien, natürlicher CaCl^2 – Gehalt, Naturlab

Angaben zum Produkt:

Milchart: Kuhmilch
Milchbehandlung: Rohmilch
Fett in der Trockenmasse: 45%
Fett absolut: 27 %
Nettogewicht: Laibgewicht (Thekenware) ca. 6 Kg (Gewicht laut Lieferschein)
Bruttogewicht :
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung, MHD : 70 Tage
Lagertemperatur : +4 ... +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	Pfeffer
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 Lupinerzeugnisse	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