



## PRODUKTSPEZIFIKATION

Produzent:



Sennerei Hittisau  
Platz 190, A-6952 Hittisau  
[www.sennerei-hittisau.at](http://www.sennerei-hittisau.at)

unsere AMA-Lizenz-Nr.:

10029023

Deklaration:

### **HITTISAUER BERGKÄSE**

je nach Reifezeit:

„mild“	(5-6 Monate gereift)
„würzig“	(9-10 Monate gereift)
„über 12 Monate“	(12-14 Monate gereift)



Gewicht: ca. 33,00 kg / ganzer Laib

Verkaufseinheiten: ganze Laibe, in Folie gewickelt  
1/2 Laibe, in Folie gewickelt  
1/4 Laibe, vakuumiert  
1/8 Laibe, vakuumiert



Unsere GLN-Nummer: 9120025210008

EAN-Codes:	mild, ganzer Laib	912002521001 5
	mild, 1/2 Laib	912002521047 3
	mild, 1/4 Laib	912002521093 0
	mild, 1/8 Laib	912002521139 5
	würzig, ganzer Laib	912002521002 2
	würzig, 1/2 Laib	912002521048 0
	würzig, 1/4 Laib	912002521094 7
	würzig, 1/8 Laib	912002521140 1
	ü.12 Mon., ganzer Laib	912002521006 0
	ü.12 Mon., 1/2 Laib	912002521052 7
	ü.12 Mon., 1/4 Laib	912002521098 5
	ü.12 Mon., 1/8 Laib	912002521144 9

Bestandteile:  
in absteigender Reihenfolge

**Heumilch g.t.S.** (aus Rohmilch hergestellt)  
Speisesalz  
Milchsäurebakterien Streptococcenkulturen  
tierisches Lab

#### ANALYSEN

##### **Chemisch & physikalisch**

Trockenmasse	68,8 %
F.i.T.-Gehalt	53,8 %
Fettgehalt	37,0 %
Eiweißgehalt	26,35 %
Salzgehalt	1,97 %

##### **Mikrobiologie**

Escherichia coli	< 10 KBE/g
Koag.-pos. Staphylokokken	< 100 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g

Bergkäse kann aufgrund der langen Reifezeit als laktosefrei bezeichnet werden!

## Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Energie	1817 KJ / 438 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	2,0 g

## SENSORIK

äußeres Aussehen	gleichmäßig mit bräunlicher Rinde bedeckt (Selbstschutz)
inneres Aussehen	weiß bis sahnegelb, einzelne Lochung
Konsistenz	sehr geschmeidig
Geruch	mild aromatisch
Geschmack	pikant würzig

## ALLERGENE

Außer Milchbestandteilen (Milcheiweiß, Milchzucker) kein weiteres allergenes Potentiell

## GENTECHNIKFREI



Entsprechend der Gesetzgebung EG VO 1829/2003 und EG VO 1830/2003 sind unsere Produkte weder genmanipuliert, noch enthalten diese Bestandteile bzw. Zutaten, die aus einer gentechnologischen Fertigung stammen und unterliegen somit auch nicht der GVO Kennzeichnungspflicht.

\*) ohne Gentechnik hergestellt gem. Codex-Richtlinie „gentechnikfreie Produktion“, Kontrolle durch agroVet GmbH

## RÜCKSTÄNDE UND KONTAMINANTEN

Die Einhaltung der Gesetzgebung wird durch umfangreiche Eigenkontrollen garantiert.

## GESETZLICHE ANFORDERUNGEN

Unsere Käse werden aus Rohmilch hergestellt und entsprechen der Hygiene- und Qualitätsanforderung an Milch und Milchprodukte wie dem Lebensmittelgesetz.

## TRANSPORT- U. LAGER-BEDINGUNGEN

Temperatur zwischen 6° bis 8°C

## VERKAUFSTEMPERATUR

gekühlt oder Raumtemperatur

## ROHSTOFFBESCHAFFUNG Tiergesundheit

Die verarbeitete Milch stammt ausschließlich von Lieferanten, welche dem Tiergesundheitsdienst unterstellt sind und laufend unter tierärztlicher Kontrolle stehen.

## Fütterung

Stark eingeschränkt im Sinne unserer Milchlieferordnung, die ein Bestandteil unserer Lieferantenverträge ist.

ZULASSUNG

Mit Bescheid v. 30.05.1994 wurde unser Betrieb im Sinne der Milchhygieneverordnung, BGBl.Nr. 897/1993, als Milchverarbeiter zugelassen und die Kontrollnummer

**AT 80135 EG** erteilt.

Hittisau, im März 2019



Unsere Käse sind Produkte der „KäseStrasse Bregenzerwald“!



„Sennerei Hittisau“ ... follow us:

