



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produzent:



Sennerei Hittisau
Platz 190, A-6952 Hittisau
www.sennerei-hittisau.at

unsere AMA-Lizenz-Nr.:

10029023

Deklaration:

HITTISAUER EMMENTALER



Gewicht: ca. 40,00 kg / ganzer Laib
Verkaufseinheiten: ganze Laibe
1/2 Laibe, in Folie verpackt
1/8 Laibe, vakuumiert



Unsere GLN-Nummer: 9120025210008

EAN-Codes: ganzer Laib 912002521003 9
1/2 Laib 912002521049 7
1/8 Laib 912002521141 8

Reifedauer: ca. 10-12 Wochen

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

ANALYSEN

Chemisch & physikalisch

Trockenmasse 64,9 %
F.i.T.-Gehalt 54,2 %
Fettgehalt 35,2 %
Eiweißgehalt 25,46 %
Salzgehalt 0,72 %

Mikrobiologie

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

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Energie 1726 KJ / 417 kcal
Fett 35 g
davon gesättigte Fettsäuren 22 g
Kohlenhydrate 0 g
davon Zucker 0 g
Eiweiß 25 g
Salz 1,0 g

SENSORIK

äußeres Aussehen

gleichmäßig mit bräunlicher Rinde bedeckt (Selbstschutz); Rinde zum Verzehr geeignet

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 & LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur zwischen 6 bis 10°C

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 EU erteilt.

Hittisau, im Mai 2025



Unsere Käse sind Produkte der KäseStraße Bregenzerwald:



„Sennerei Hittisau“ ... follow us:

