

## Spezifikationen

**Sorte** Der Reife  
EU Geschützte Ursprungsbezeichnung

g.U.



**Zutaten** Past. Kuhmilch  
Salz  
Milchsäurebakterien  
Tierisches Lab  
Konservierungsmittel E251  
Farbstoff E160b (II)

**Allergene** Milch (Laktose)

<b>Nährwerte 100gr</b>	Energie	1697KJ	+/- 20%
	Energie	409Kcal	+/- 20%
	Eiweiß	25,97g	+/- 20%
	Kohlehydraten	-	+/- 2,0g
	- <i>davon Zucker</i>	-	+/- 2,0g
	Fett, Gesamt	33,59g	+/- 20%
	- <i>Gesättigt</i>	22,84g	+/- 20%
	- <i>E. ungesättigt</i>	9,83g	+/- 20%
	- <i>M. ungesättigt</i>	0,92g	+/- 20%
	Cholesterin	107,50mg	+/- 2,0g

**Produkt Eigenschaften** Produktform -  
Verpackungskondition -  
Aufbewahrung Kühl lagern bei 2° - 10°  
Haltbarkeit Zumindest 90 Tage  
Geschmack Charakteristisch  
Konsistenz Schnittfest, Schnittfähig  
Herkunftsland Niederlande

**Physikalisch/Chemisch** Wassergehalt 34,5%  
Fettgehalt i. Tr. 51,3%  
pH 5,3%  
NaNo3 mg/kg -

<b>Mikrobiologisch</b>	<b>Bakteriologisch</b>	<b>Standard</b>	<b>Max</b>	<b>Methode</b>
	E-Koli/g			
	Wärmebehandelt	<10	1000	ISO 16649-2
	Rohmilch		10000	
	Enterobakterien	<1000	10000	ISO 21528-2
	Koagulase pos. Staphylokokken			
	Wärmebehandelt	<100	1000	ISO 6888-1/2
	Rohmilch	<10000	100000	ISO 6888-2
	Salmonellen/25g		Abwesend	ISO 6579
	Listeria m./25g		Abwesend	ISO 11290-1

Falls Sie weitere Informationen benötigen sollten, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Sie erreichen uns wie folgt:

office@kaasstubn.at

+43 660 3019356