

Spezifikationen

Sorte Der Alte
EU Geschützte Ursprungsbezeichnung

g.U.



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

Allergene Milch (Laktose)

Nährwerte 100gr	Energie	1712KJ	+/- 20%
	Energie	421Kcal	+/- 20%
	Eiweiß	25,97g	+/- 20%
	Kohlehydraten	-	+/- 2,0g
	- <i>davon Zucker</i>	-	+/- 2,0g
	Fett, Gesamt	35,94g	+/- 20%
	- <i>Gesättigt</i>	24,44g	+/- 20%
	- <i>E. ungesättigt</i>	10,51g	+/- 20%
	- <i>M. ungesättigt</i>	0,99g	+/- 20%
	Cholesterin	107,50mg	+/- 2,0g

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

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

Mikrobiologisch	Bakteriologisch	Standard	Max	Methode
	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