



## Spezifikationen

**Sorte** Hippe Zicke, Mittelreif

**Zertifizierung** -

**Zutaten** Pasteurisierter Ziegenmilch  
Salz  
Milchsäurebakterien (Nisin, E234)  
Mikrobielles Lab

**Allergene** Milch (Laktose) <0,1g/100g

|                        |                    |         |          |
|------------------------|--------------------|---------|----------|
| <b>Nährwerte 100gr</b> | Energie            | 1582KJ  | +/- 20%  |
|                        | Energie            | 382kcal | +/- 20%  |
|                        | Eiweiß             | 23,4g   | +/- 20%  |
|                        | Kohlehydraten      | 0,0g    | +/- 2,0g |
|                        | Zucker             | 0,0g    | +/- 2,0g |
|                        | Fett, Gesamt       | 32g     | +/- 20%  |
|                        | - <i>Gesättigt</i> | 19,6g   | +/- 20%  |
|                        | Salz               | 1,68g   | +/- 20%  |

|                              |                      |                          |
|------------------------------|----------------------|--------------------------|
| <b>Produkt Eigenschaften</b> | Produktform          | -                        |
|                              | Verpackungskondition | -                        |
|                              | Aufbewahrung         | Kühl lagern bei 2° - 10° |
|                              | Geschmack            | Charakteristisch         |
|                              | Konsistenz           | Schnittfest              |
|                              | Herkunftsland        | Niederlande              |

| <b>Mikrobiologisch</b> |                               | Standard | Max      | Methode      |
|------------------------|-------------------------------|----------|----------|--------------|
|                        | Bakteriologisch               |          |          |              |
|                        | E-Koli/g                      |          |          |              |
|                        | Wärmebehandelt                | <10      | 1.000    | ISO 16649-2  |
|                        | Rohmilch                      |          | 10.000   |              |
|                        | Enterobakterien               | <1.000   | 10.000   | ISO 21528-2  |
|                        | Koagulase pos. Staphylokokken |          |          |              |
|                        | Wärmebehandelt                | <100     | 1000     | ISO 6888-1/2 |
|                        | Rohmilch                      | <10.000  | 100.000  | ISO 6888-2   |
|                        | Salmonellen/25g               |          | Abwesend | ISO 6579     |
|                        | Listeria m./25g               |          | Abwesend | ISO 11290-1  |

|                              |                   |           |          |
|------------------------------|-------------------|-----------|----------|
| <b>Physikalisch/Chemisch</b> | Wassergehalt      | 39%       | +/- 10%  |
|                              | Fettgehalt i. Tr. | 50% - 60% |          |
|                              | pH                | 5,2       | +/- 0,2% |
|                              | NaNo3 mg/kg       | -         |          |

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

Sie erreichen uns wie folgt:

office@kaasstubn.at

+43 660 3019356