



## 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 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 EG** erteilt.

Hittisau, im April 2024



Unsere Käse sind Produkte der KäseStraße Bregenzerwald:



„Sennerei Hittisau“ ... follow us:

