



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produzent:



Sennerei Hittisau
Platz 190, A-6952 Hittisau

www.sennerei-hittisau.at

unsere AMA-Lizenz-Nr.:

10029023

Deklaration:

HITTISAUER BERGKÄSE

je nach Reifezeit:

„mild“

(5-6 Monate gereift)

„würzig“

(9-10 Monate gereift)

„über 12 Monate“

(12-14 Monate gereift)



Bildnachweis: ARGE Heumilch Österreich

Gewicht: ca. 33,00 kg / ganzer Laib

Verkaufseinheiten: ganze Laibe, in Folie gewickelt
1/2 Laibe, in Folie gewickelt
1/4 Laibe, vakuumiert
1/8 Laibe, vakuumiert



Unsere GLN-Nummer: 9120025210008

EAN-Codes:	mild, ganzer Laib	912002521001 5
	mild, 1/2 Laib	912002521047 3
	mild, 1/4 Laib	912002521093 0
	mild, 1/8 Laib	912002521139 5
	würzig, ganzer Laib	912002521002 2
	würzig, 1/2 Laib	912002521048 0
	würzig, 1/4 Laib	912002521094 7
	würzig, 1/8 Laib	912002521140 1
	ü.12 Mon., ganzer Laib	912002521006 0
	ü.12 Mon., 1/2 Laib	912002521052 7
	ü.12 Mon., 1/4 Laib	912002521098 5
	ü.12 Mon., 1/8 Laib	912002521144 9

Bestandteile:
in absteigender Reihenfolge

Heumilch g.t.S. (aus Rohmilch hergestellt)
Speisesalz
Milchsäurebakterien Streptococcenkulturen
tierisches Lab



ANALYSEN

Chemisch & physikalisch

Trockenmasse	68,8 %
F.i.T.-Gehalt	53,8 %
Fettgehalt	37,0 %
Eiweißgehalt	26,35 %
Salzgehalt	1,97 %

Mikrobiologie

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

Bergkäse kann aufgrund der langen Reifezeit als laktosefrei bezeichnet werden!

Gewicht:	ca. 33,00 kg / ganzer Laib	
Verkaufseinheiten:	ganze Laibe, in Folie gewickelt 1/2 Laibe, in Folie gewickelt 1/4 Laibe, vakuumiert 1/8 Laibe, vakuumiert	
MHD/Restlaufzeit:	60 Tage	
Unsere GLN-Nummer:	9120025210008	
EAN-Codes:	mild, ganzer Laib	912002521001 5
	mild, 1/2 Laib	912002521047 3
	mild, 1/4 Laib	912002521093 0
	mild, 1/8 Laib	912002521139 5
	würzig, ganzer Laib	912002521002 2
	würzig, 1/2 Laib	912002521048 0
	würzig, 1/4 Laib	912002521094 7
	würzig, 1/8 Laib	912002521140 1
	ü.12 Mon., ganzer Laib	912002521006 0
	ü.12 Mon., 1/2 Laib	912002521052 7
	ü.12 Mon., 1/4 Laib	912002521098 5
	ü.12 Mon., 1/8 Laib	912002521144 9

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

ANALYSEN

Chemisch & physikalisch

Trockenmasse	68,8 %
F.i.T.-Gehalt	53,8 %
Fettgehalt	37,0 %
Eiweißgehalt	26,35 %
Salzgehalt	2,0 %

Mikrobiologie

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

Bergkäse kann aufgrund der langen Reifezeit als laktosefrei bezeichnet werden!

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Energie	1817 KJ / 438 kcal
Fett	37 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	2,0 g

SENSORIK

äußeres Aussehen	gleichmäßig mit bräunlicher Rinde bedeckt (Selbstschutz)
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- U. LAGER-BEDINGUNGEN

Temperatur zwischen 6° bis 8°C

VERKAUFSTEMPERATUR

gekühlt oder Raumtemperatur

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 Jänner 2024



Unsere Käse sind Produkte der „KäseStrasse Bregenzerwald“!



„Sennerei Hittisau“ ... follow us:

