



## Produktspezifikation Roter Stier

### 1. Allgemeine Produktangaben

Artikelbezeichnung	<b>Roter Stier</b>
Sachbezeichnung	Schweizer Schnittkäse
<i>Obligatorische Zusatzangaben</i>	mindestens 45% F.i.Tr.
Ursprungsland	Schweiz
Herstellungsland	Schweiz
Verkaufseinheiten	Laib, ca. 6.5 kg

### 2. Hersteller/ Lieferant

Adresse	Hersteller	Lieferant
Name	Food-Werk GmbH	Imlig Käserei Oberriet AG
Postfach/ Strasse	Raschärenstrasse 3	Staatsstrasse 163
Land/ PLZ/ Ort	CH-7000 Chur	CH-9463 Oberriet SG
Kontaktperson	Michael Rohrer	
Telefonnummer	079 745 50 49	
E-Mail	info@food-werk.ch	
Bewilligungs-Nr.	CH 15826198	CH 5417

### 3. Zertifizierung/ Produktlabel

Zertifikat (Betrieb)	Ja	Nein	Zertifizierungsstelle	Bemerkungen
Fromarte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
ISO 22000 FSSC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ProCert	Imlig Käserei Oberriet AG
BRC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Produktlabel</b>				
Suisse Garantie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
BIO Suisse/ BIO Knospe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Berg und Alp	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

### 4. Produktbeschreibung

<b>Format</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Rund	<input type="checkbox"/> Eckig		
	<b>Sollwert</b>	<b>min.</b>	<b>max.</b>	<b>Bemerkungen</b>
Höhe (cm)	8.5	7	9.5	
Durchmesser (cm)	30	28	32	
Gewicht (kg)	6.5	6.0	7.0	
<b>Käseoberfläche/ Rinde</b>				
Behandlung mit		<input checked="" type="checkbox"/> Wasser und Salz	Zusatz:	
Beschaffenheit		<input checked="" type="checkbox"/> Trocken	<input type="checkbox"/> Plastifiziert	
Einsatz von Zusatzstoffen		<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	Wenn ja, welche:
Rinde vorhanden		<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Wenn ja, ist diese zum Verzehr geeignet		<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
<b>Reifung</b>				
Reifezeit ab Produktion (Tage)		150-180		



## 5. Sensorische Beschreibung

Kriterien	Beschreibung
Aussehen/ Farbe	Naturgereifte Rinde mit roter Lebensmittelfarbe behandelt, elfenbeinfarbiger Teig
Bohrstellen	Möglich, aber selten
Geschmack	Ausgeprägt, reich, mild bis sehr rezent, mit zunehmender Reifung intensiver
Textur/ Konsistenz	Schnittfest
Schmelzbarkeit/ Lochung	Sparsame bis lebhaftige Lochung

## 6. Zutaten/ Zusatzstoffe

Zutaten (inkl. Zusatzstoffe)	Herkunftsland	Anteil (%)
Milch*	Schweiz	97.20
<b>Verarbeitungs-/ Fabrikationshilfsstoffe</b>		
Speisesalz, jod- und fluorfrei	Schweiz	1.70
Milchsäurebakterienkulturen	Europa	1.00
Lab mikrobiell	Europa	0.10
Rote Lebensmittelfarbe für die Bestreichung der Rinde	Schweiz	Spuren
		100.00

\*Milchart

Kuhmilch

\*Wärmebehandlung

- ohne (mit Rohmilch hergestellt)  
 Thermisation (>40°C und <72°C/ min. 15 s)  
 Pasteurisation (≥72°C / min. 15 s)

## 7. Nährwerte Ø pro 100 g

Nährwerte*	Wert	Einheit	Berechnet	
Energiewert	1544 / 372	kJ / kcal	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Fett	30.0	g	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	18.0	g	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Kohlenhydrate	0.0	g	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
<i>davon Zucker</i>	0.0	g	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Protein	25.5	g	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Kochsalz	1.7	g	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

\*Die Nährstoffgehalte unterliegen aufgrund des Einsatzes von ausschliesslich natürlichen Lebensmittelrohstoffen saisonalen Schwankungen und können dadurch von den angegebenen durchschnittlichen Werten abweichen.

## 8. Chemische Parameter

Parameter	min.	Richtwert	max.	Einheit
Fett in Trockenmasse (Fett i.Tr.)	45.0	ca. 50.0	54.9	%
Wasser im fettfreien Käse (Wff)	>54.0	ca. 57.0	63.0	%

## 9. Mikrobiologische Parameter

Parameter	Soll	Toleranz	Grenzwert	Einheit	Methode
Escherichia coli	<100	0-1000	100	KbE/ g	gemäss externes nach ISO 17025 akkreditiertes Labor
Staphylokokken koag. pos.	<100	0-1000	100	KbE/ g	
Listeria monocytogenes	n.n.	n.n.	n.n.	in 25 g	
Salmonella spp.	n.n.	n.n.	n.n.	in 25 g	

n.n. nicht nachweisbar

## 10. Allergene

Im Produkt enthalten	Ja	Nein	Spuren	Menge (mg/kg)
Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch (einschliesslich Lactose*) <i>natürlicherweise laktosefrei</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zutat
Eier und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fische und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queensland Nüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO <sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und/ oder daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## 11. Besondere Ernährungsformen

### Geeignet für

Vegetarier (ohne Fleisch)	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Ovo-Lacto-Vegetarier (ohne Fleisch/ Fisch/ Meerestiere)	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Lacto-Vegetarier (ohne Eier/ Fleisch/ Fisch/ Meerestiere)	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Ovo-Vegetarier (ohne Milchprodukte/ Eier/ Fleisch/ Fisch/ Meerestiere)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Veganer (ohne Honig/ Milchprodukte/ Eier/ Fleisch/ Fisch/ Meerestiere)	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Halal	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Kosher	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein

## 12. Qualitätssicherung

Ist das Produkt bestrahlt oder enthält bestrahlte Komponenten?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Wird bei der Herstellung oder bei der Verpackung Nanotechnologie angewendet?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Wird der Artikel über einen Fremdkörperdetektor geführt?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Art des Fremdkörpermanagements: <i>HACCP Konzept, Glaskontrolle, Rückverfolgbarkeitssystem</i>		

## 13. Genveränderte Organismen (GVO)

Aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen und/ oder enthält gentechnisch verändertes Erbgut?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Werden im Herstellungsprozess Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs- oder Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von gentechnisch veränderten Organismen abstammen?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein
Muss der Artikel gemäss aktuell gültiger Gesetzesanforderungen des Bestimmungslande als GVO-Erzeugnis deklariert werden?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein



## 14. Lager-/ Transportbedingungen

Maximal zulässige Lager-/ Transporttemperatur (°C)	0 bis maximal +10
Haltbarkeit ab Lieferung unter Einhaltung der Lagerbedingungen (Tage)	120 bei sachgemässer Pflege

## 15. Verpackung/ Palettierung

### Primärpackmaterial

Art des Materials	Schrumpffolie	<input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittelkonformität liegt vor.
Masse (LxBxH in mm)	variabel	
Tara (g)	variabel	
Schutzgas	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	Wenn ja:

### Sekundärpackmaterial

Art des Materials	keine
Masse (LxBxH in mm)	
Tara (g)	

### Palettierung

Stückzahl	pro TU*: 1	pro Lage: 6	pro Palette: 60
Palettenhöhe (cm)	ca. 100		
Palettenart	Euro-Palette Holz (120 x 80 x 14.4)		
Palettensicherung	Wickelfolie		

\*TU Traded Unit (Handelseinheit)

### Etikettierung/ Auszeichnung

Etikette vorhanden	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Mindesthaltbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Mengenangabe	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

## 16. Bestätigung Lieferanten

Mit der Unterschrift bestätigen wir, dass die Spezifikation wahrheitsgetreu und nach dem letzten Wissensstand ausgefüllt worden ist.

Das Produkt wurde im Rahmen der Sorgfaltspflicht und der guten Herstellungspraxis hergestellt, geprüft und für den Verkehr freigegeben.

Die Produkte können anhand des mit der Lieferung zugestellten Lieferscheins in Verbindung mit der deklarierten Lotnummer und Mindesthaltbarkeitsdatum eine Stufe zurück lückenlos verfolgt werden.

Wir bestätigen, dass das oben aufgeführte Produkt inklusive Verpackung und Deklaration die Anforderungen der relevanten und aktuell gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Schweiz und der EU erfüllen.

Die Spezifikation ist ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt und vertraulich zu behandeln. Die Weitergabe an Dritte muss vom Lieferanten bewilligt werden.

**Ort, Datum:** Chur, 15.06.2022

**Verfasser:** Michael Rohrer

**Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Sie ersetzt alle vorangegangenen Versionen und behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.**