

PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung

Käse für die Reibe MIX Halbhart, vollfett

Artikelnummer 000.000
Sachbezeichnung (CH) Käse, halbhart, vollfett
Milchbehandlung Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, Suisse Garantie
Ursprungsland Schweiz
Herstellungsland Schweiz

Informationen zum Herstellbetrieb

Adresse Imlig Käserei Oberriet AG, Staatsstrasse 163, CH- 9463 Oberriet SG
Ansprechperson Herr Urs Imlig
Telefon/ Fax + 41 (0)71 761 11 10 / +41 (0)71 761 10 14
e- Mail info@imlig.com
Betriebszulassungs- Nr. CH-5417
QS- System IFS Food, Version 6, April 2014
UID- Nummer CHE-113.880.854
MwSt. Nummer CHE-113.880.854 MwSt

Herstellverfahren Das Produkt wird nach dem traditionellen Käseverfahren hergestellt, wobei wärmebehandelter Milch nur Milchsäurebakterien- Kulturen und Lab beigegeben werden. Nach der Milchsäuregärung wird der Käse ins Salzbad gelegt. Im Käsekeller, bei 10-15°C, bildet sich durch die intensive, fachmännische Pflege eine Naturrinde, die dem Käse eine unverwechselbare Geschmacknote verleiht.

Format Rund 28 cm, ca. 5 kg, Eckig 30/30 cm, ca. 6.5 kg. Weitere Formate nach Absprache.
Alter bei Auslieferung 12 Wochen
Rinde, Oberfläche saubere Naturrinde, nach Absprache gewaschen
Teig, Textur elfenbeinfarbig, gute Schmelzeigenschaften
Lochung kann Lochung aufweisen
Geschmack, Aroma rein, mild, typisch, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifezeit intensiver
Bemerkungen -

Zutatenliste	<u>Komponente</u>	<u>E- Nummer</u>	<u>Herkunftsland</u>	<u>Anteil %</u>
	Milch		Schweiz	97.0
	Salz		Schweiz	1.9
	Kulturen		Europa	1.0
	Lab		Europa	0.1

Labart, Gerinnungsenzym mikrobiell

Bemerkungen Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel.
 Das verwendete Speisesalz ist frei von Jod und Fluor.

Nährwertangaben (pro 100 g Produkt)

Nährstoff	Einheit	Wert
Energie	<i>kJ / kcal</i>	1456/348
Fett	<i>g</i>	27.3
gesättigte Fettsäuren	<i>g</i>	16.4
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	<i>g</i>	0.0
Zucker	<i>g</i>	0.0
Eiweiss	<i>g</i>	25.7
Kochsalz (NaCl) berechnet	<i>g</i>	1.9

Weitere Angaben auf Anfrage erhältlich.

Bemerkungen

Die Genauigkeit der Angaben beruhen auf den Empfehlungen der FIAL und VKS, 3. Ausgabe 2008

Chemisch- / physikalische Kenndaten

Parameter	Soll	Toleranz	Methode/ Bemerkung	Kontrolle*
Trockenmasse <i>g/kg</i>	573	± 5%	ISO 21543	K
Fett <i>g/kg</i>	273	± 10%	ISO 21543	K
Fett in Trockenmasse (FiT) <i>g/kg</i>	476		ISO berechnet	K
Wassergehalt im fettfreien Käse (Wff) <i>g/kg</i>	587		ISO berechnet	K
pH-Wert	5.5	± 0.5	interne Norm	K

*Kontrolle M= jede Produktion / K= Überwachung / I = nach Bedarf

Mikrobiologische Kenndaten

Parameter	Maximaler Wert	Einheit	Methode	Kontrolle*
koagulasepositive Staphylokokken	< 100	KBE/g	ISO 6888-2	K
Escherichia coli	< 100	KBE/g	ISO 16649-2 mod.	K
Salmonellen	n.n. in 25 g	KBE/g	AFNOR BIO-12/32-10/11	K
Listeria monocytogenes	n.n. in 25 g	KBE/g	AFNOR BIO-12/32-10/12	K

*Kontrolle M= jede Produktion / K= Überwachung / I = nach Bedarf

GVO Erklärung/ Strahlenbehandlung/ Nanopartikel

- Gemäss VGVL als GVO-Erzeugnis zu deklarieren? **Nein**
- Aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen? **Nein**
- Enthält genetisch verändertes Erbgut? **Nein**
- Verwendung von Enzymen, Trägerstoffen oder Fabrikationshilfsstoffen, welche von gentechnisch veränderten Organismen stammen? **Nein**
- Einsatz von ionisierenden Strahlen **Nein**
- Verwendung von nanoskaligen Zutaten inklusive Verpackung **Nein**

Allergie- Angaben

- Das Produkt enthält folgende Allergene: **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- Zur Herstellung wurden keine weiteren Produkte mit bekannten allergisch wirkenden Inhaltsstoffen verwendet.
- Kreuzkontaminationen mit anderen Allergenen können ausgeschlossen werden.

Verwendungs- und Ernährungsinformation

- Geeignet für die lacto- vegetarische Ernährung
- Nicht geeignet für Personen mit Milchallergie
- Das Produkt ist natürlicherweise frei von Milchzucker/ Laktose
- Halbfabrikat; das Produkt ist für die Verarbeitung bestimmt
- Käseoberfläche für den Verzehr geeignet

Haltbarkeit bei Auslieferung/ Lagerbedingungen

Bei sachgemässer Aufbewahrung, Pflege, Verarbeitung und Verpackung der Käse unter Schutzatmosphäre: 120 Tage.

INFO: Geschmack und Aroma intensivieren sich mit zunehmendem Alter des Produktes

Verpackungs- und Transportangaben

Liefereinheit	E-Pal
Menge pro Palette	500 kg / Pal oder nach Absprache
Primärverpackung	Im Schrumpfbeutel verpackt

Transportangaben

ungekühlt gekühlt tiefgekühlt

Temperatur: **0- 10 °C**

Relative Feuchtigkeit [%]: **n.r.**

Bestätigung

Das Produkt entspricht allen Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes (LMG) und den massgebenden Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

Die gelieferten Produkte werden einer regelmässigen Qualitätskontrolle gemäss der festgelegten Produkt-Spezifikationen unterzogen. Die Ergebnisse der Qualitätskontrolle werden auf Wunsch zur Verfügung gestellt.

Alle Angaben sind wahrheitsgetreu. Die Einhaltung der obigen Angaben wird für maximal drei Jahre garantiert.

Verifikation der Grunddaten 31.05.2016

Der Kunde verpflichtet sich, alle Mitteilungen streng vertraulich zu behandeln.

Ort und Datum

Imlig Käserei Oberriet AG

CH- Oberriet SG, 29. Mai. 2017

