

PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung

Fondue Spezial mit Bier

Artikelnummer

Sachbezeichnung (CH)

Milchbehandlung Käse

Ursprungsland

Herstellungsland

Käse-Zubereitung pfannenfertig

Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, Suisse Garantie

Schweiz

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

Pfannenfertige Fonduemischung aus ausgesuchten Schweizer Halbartkäsen, Bier, Kirsch und Maisstärke

Format

Stehbeutel aus Plastik

Gewicht:

ca. 760 g (Menge für 3-4 Personen)

Fettgehalt:

mind. 45% Fett i.d.T., vollfett

Geschmack, Aroma

rein, mild, typisch, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifezeit intensiver

Labart Käse

mikrobiell

Bemerkungen

enthält Alkohol

Zutatenliste

Komponente

E- Nummer

Herkunftsland

Anteil %

Käse

Schweiz

70.9

Bier

Schweiz

26.2

Kirsch

Schweiz

1.6

Maisstärke

Europa

1.3

Bemerkungen

Enthält keine weiteren Zusatzstoffe und Konservierungsmittel.

Zubereitung

Caquelon nach Belieben mit Knoblauchzehe ausreiben und die Mischung unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Nach Belieben mit Pfeffer und Maskat würzen.

Nährwertangaben (pro 100 g Produkt)

Nährstoff	Einheit	Wert
Energie	KJ / kcal	1152/275
Fett	g	20.5
gesättigte Fettsäuren	g	12.3
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	g	1.2
Zucker	g	0.0
Eiweiss	g	18.3
Kochsalz (NaCl) berechnet	g	1.2

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	g/kg	450	± 5%	ISO 21543	K
Fett	g/kg	205	± 10%	ISO 21543	K
Fett in Trockenmasse (FiT)	g/kg	456		ISO berechnet	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
Hefe	< 10'000	KBE/g	AFNOR BIO-12/32-10/11	K
Schimmel	< 10'000	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

Haltbarkeit bei Auslieferung/ Lagerbedingungen

Bei sachgemässer Aufbewahrung im Kühlschrank bei 4-6°C: 20 Tage.

Verpackungs- und Transportangaben

Liefereinheit	<u>nach Absprache</u>
Menge pro Palette	<u>nach Absprache</u>
Primärverpackung	<u>Plastickbeutel</u>

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, 18. Aug. 2017

