

PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung

Bauernkäse, Heumilch

Artikelnummer
Sachbezeichnung (CH)
Milchbehandlung
Ursprungsland
Herstellungsland

130.000
Käse, halbhart, vollfett
Hergestellt aus past. Kuhmilch, Heumilch CH
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

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
Alter bei Auslieferung
Rinde, Oberfläche

*Rund 30 cm, 7 kg, Eckig 30/30 cm, 7 kg, Euroblock 50/30 cm, 14 kg
 10-20 Wochen
 saubere Naturrinde, Oberfläche kann mit Überzugsmasse (Foodplast-P) behandelt sein (keine Deklarationspflicht)*

Teig, Textur
Lochung
Geschmack, Aroma
Bemerkungen

*elfenbeinfarbig, langer geschmeidiger Teig, schnittfest
 sparsame bis lebhaft Lochung
 rein, mild, typisch, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifezeit intensiver
 -*

Zutatenliste

<u>Komponente</u>	<u>E- Nummer</u>	<u>Herkunftsland</u>	<u>Anteil %</u>
Milch		Schweiz	97.2
Salz		Schweiz	1.7
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	kJ / kcal	1476/353
Fett	g	28.2
gesättigte Fettsäuren	g	16.9
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	g	0.0
Zucker	g	0.0
Eiweiss	g	24.9
Kochsalz (NaCl) berechnet	g	1.7

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	579	± 5%	ISO 21543	K
Fett g/kg	282	± 10%	ISO 21543	K
Fett in Trockenmasse (FiT) g/kg	486		ISO berechnet	K
Wassergehalt im fettfreien Käse (Wff) g/kg	584		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
- Käsespezialität; das Produkt kann ohne weitere Zubereitung konsumiert werden.
- Rinde nicht 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	Offen im Paletteneinlegesack oder einzeln 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. Mrz. 2017

