

# PS Produktespezifikation

<b>Artikelbezeichnung</b>  <b>Artikelnummer</b> <b>Sachbezeichnung (CH)</b> <b>Milchbehandlung</b> <b>Ursprungsland</b> <b>Herstellungsland</b>	<h2 style="margin: 0;">Bauernkäse, Heumilch</h2> <p>130.xxx          Käse, halbhart, vollfett          Hergestellt aus thermisierter Kuhmilch, Heumilch CH          Schweiz          Schweiz</p>
---	--



### Informationen zum Herstellbetrieb

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

<b>Herstellverfahren</b>	Das Produkt wird nach dem traditionellen Käsungsverfahren hergestellt, wobei wärmebehandelter (<72°C) 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.
--------------------------	--

<b>Format</b> <b>Alter bei Auslieferung</b> <b>Rinde, Oberfläche</b>  <b>Teig, Textur</b> <b>Lochung</b> <b>Geschmack, Aroma</b> <b>Bemerkungen</b>	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) elfenbeinfarbig, langer geschmeidiger Teig, schnittfest sparsame bis lebhaft Lochung rein, mild, typisch, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifezeit intensiver -
--	--

<b>Zutatenliste</b>	<u><b>Komponente</b></u>	<u><b>E- Nummer</b></u>	<u><b>Herkunftsland</b></u>	<u><b>Anteil %</b></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	1480/354
Fett	g	28.2
gesättigte Fettsäuren	g	16.9
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	g	0.0
Zucker	g	0.0
Eiweiss	g	25.1
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	<b>579</b>	± 5%	ISO 21543	K
Fett g/kg	<b>282</b>	± 10%	ISO 21543	K
Fett in Trockenmasse (FiT) g/kg	<b>487</b>		ISO berechnet	K
Wassergehalt im fettfreien Käse (Wff) g/kg	<b>586</b>		ISO berechnet	K
pH-Wert	<b>5.5</b>	± 0.5	interne Norm	K

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

## Mikrobiologische Kenndaten

Parameter	Maximaler Wert	Einheit	Methode	Kontrolle*
koagulasepositive Staphylokokken	<b>&lt; 100</b>	KBE/g	ISO 6888-2	K
Escherichia coli	<b>&lt; 100</b>	KBE/g	ISO 16649-2 mod.	K
Salmonellen	<b>n.n. in 25 g</b>	KBE/g	AFNOR BIO-12/32-10/11	K
Listeria monocytogenes	<b>n.n. in 25 g</b>	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	<b>E-Pal</b>
Menge pro Palette	<b>500 kg / Pal oder nach Absprache</b>
Primärverpackung	<b>Offen im Paletteneinlegesack oder einzeln im Schrumpfbeutel verpackt</b>

### 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    25/01/2018

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

---

Ort und Datum

Imlig Käserei Oberriet AG

CH- Oberriet SG, 06. Sep. 2018

