

# PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung

## **Raclette Gourmet (Marke Raclette Suisse), Heumilch**

Artikelnummer

010.xxx

Sachbezeichnung (CH)

Käse, halbhart, vollfett

Milchbehandlung

Hergestellt aus thermisierter Kuhmilch,  
Heumilch CH

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 Käseungsverfahren 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.

Format

Rund 28 cm, ca. 5 kg, Eckig 30/30 cm, ca. 6.5 kg. Weitere Formate nach Absprache.

Alter bei Auslieferung

16 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

**Komponente**

**E- Nummer**

**Herkunftsland**

**Anteil %**

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	kJ / kcal	1456/348
Fett	g	27.3
gesättigte Fettsäuren	g	16.4
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	g	0.0
Zucker	g	0.0
Eiweiss	g	25.7
Kochsalz (NaCl) berechnet	g	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 g/kg	<b>573</b>	± 5%	ISO 21543	K
Fett g/kg	<b>273</b>	± 10%	ISO 21543	K
Fett in Trockenmasse (FiT) g/kg	<b>476</b>		ISO berechnet	K
Wassergehalt im fettfreien Käse (Wff) g/kg	<b>587</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>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      31.05.2016

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

---

Ort und Datum

Imlig Käserei Oberriet AG

CH- Oberriet SG, 06. Sep. 2018

