

# PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung

## **Raclette Pfeffer** **Marke Raclette Suisse**

**Artikelnummer** 010.000  
**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** Eckig 30/30 cm, ca. 6.5 kg. Weitere Formate nach Absprache.  
**Alter bei Auslieferung** 10-20 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              | 94.7            |
|              | Grüner Pfeffer    |                  | Madagaskar           | 2.3             |
|              | 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>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    31.05.2018

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

---

Ort und Datum

Imlig Käserei Oberriet AG

CH- Oberriet SG, 28. Feb. 2017

