

PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung **Old Swiss**

Artikelnummer 160.000
Sachbezeichnung (D) Schweizer Schnittkäse, 49% Fett i. Tr.
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 Rund 30 cm, 7 kg, Eckig 30/30 cm, 7 kg, Euroblock 50/30 cm, 14 kg
Alter bei Auslieferung 10-25 Wochen
Rinde, Oberfläche saubere Naturrinde, Oberfläche kann mit Überzugsmasse (Foodplast-P) behandelt sein. Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet.
Teig, Textur elfenbeinfarbig, langer, geschmeidiger Teig, schnittfest
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 | 97.1 |
| | Salz | | Schweiz | 1.8 |
| | Kulturen | | Europa | 1.0 |
| | Lab austauschstoff | | 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 | 1544/369 |
| Fett | g | 29.7 |
| davon gesättigte Fettsäuren | g | 17.8 |
| Kohlenhydrate (ohne org. Säuren) | g | <0.1 |
| davon Zucker | g | <0.1 |
| Eiweiss | g | 26.1 |
| Kochsalz (NaCl) berechnet | g | 1.8 |

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 | 597 | ± 5% | ISO 21543 | K |
| Fett g/kg | 297 | ± 10% | ISO 21543 | K |
| Fett in Trockenmasse (Fett i. Tr.) g/kg | 497 | | ISO berechnet | K |
| Wassergehalt im fettfreien Käse (Wff) g/kg | 573 | | 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, 01. Nov. 2017

