

# PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung **BIO Rotwild Käse (CH-Bio-006)**

**Artikelnummer** 170.011  
**Sachbezeichnung (CH)** Käse, halbhart, Rahmkäse / Schweizer Schnittkäse, 55% Fett i. Tr.  
**Milchbehandlung** Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, Bio-Suisse  
**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, aktuelle Version  
**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, ca. 7 kg, Eckig 30/30 cm, ca. 8 kg. Weitere Formate nach Absprache.  
**Alter bei Auslieferung** 10-20 Wochen  
**Rinde, Oberfläche** saubere Naturrinde, Oberfläche kann mit Überzugsmasse (Foodplast-P) behandelt sein (keine Deklarationspflicht)  
**Teig, Textur** elfenbeinfarbig, lager, geschmeidiger Teig, schnittfest  
**Lochung** sparsame bis lebhaft Lochung  
**Geschmack, Aroma** rein, mild, typisch, cremig, , leicht säuerlich, mit zunehmender Reifezeit intensiver  
**Bemerkungen** -

Zutatenliste	<u>Komponente</u>	<u>E- Nummer</u>	<u>Herkunftsland</u>	<u>Anteil %</u>
	Milch		Schweiz	97.4
	Salz		Schweiz	1.5
	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	1702/407
Fett	g	34.5
davon gesättigte Fettsäuren	g	20.7
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	g	0.0
davon Zucker	g	0.0
Eiweiss	g	24.5
Kochsalz (NaCl) berechnet	g	1.5

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>625</b>	± 5%	ISO 21543	K
Fett g/kg	<b>345</b>	± 10%	ISO 21543	K
Fett in Trockenmasse (FiT) g/kg	<b>552</b>		ISO berechnet	K
Wassergehalt im fettfreien Käse (Wff) g/kg	<b>573</b>		ISO berechnet	K
pH-Wert	<b>5.4</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.

---

### 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      23.07.2019

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

---

Ort und Datum

Imlig Käserei Oberriet AG

CH- Oberriet SG, 06. Okt. 2020

