

# PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung

## Heidiland 5 Monate Laibe

**Artikelnummer** 040.000  
**Sachbezeichnung (CH)** Schweizer Schnittkäse, 49% F.i.T.  
**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.

**Formate/ Gewichte** Rund 30 cm, 7 kg,  
**Alter bei Auslieferung** 5 Monate  
**Rinde, Oberfläche** saubere Naturrinde,  
**Teig, Textur** elfenbeinfarbig, langer geschmeidiger Teig, schnittfest  
**Lochung** sparsame bis lebhaftige Lochung  
**Geschmack, Aroma** rein, würzig, typisch, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifezeit intensiver  
**Bemerkungen** -

Zutatenliste	<u>Komponente</u>	<u>E- Nummer</u>	<u>Herkunftsland</u>	<u>Anteil %</u>
	Milch		Schweiz	97.2
	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	1558/373
Fett	g	30,2
davon gesättigte Fettsäuren	g	18,1
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	g	0.0
davon Zucker	g	0.0
Eiweiss	g	25.5
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>490</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.

---

**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 Paletteneinlagesack 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**                      10/03/2021

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

---

**Ort und Datum****Imlig Käserei Oberriet AG**

CH- Oberriet SG, 10. Mär. 2021

