

PS Produktespezifikation

Artikelbezeichnung

Fondue Spezial mit Saft

Artikelnummer

Sachbezeichnung (CH)

Milchbehandlung Käse

Ursprungsland

Herstellungsland

Käse-Zubereitung pfannenfertig

Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, Suisse Garantie

Schweiz

Schweiz

Informationen zum Herstellbetrieb

Adresse

Ansprechperson

Telefon/ Fax

e- Mail

Betriebszulassungs- Nr.

QS- System

UID- Nummer

MwSt. Nummer

Imlig Käserei Oberriet AG, Staatsstrasse 163, CH- 9463 Oberriet SG

Herr Urs Imlig

+ 41 (0)71 761 11 10 / +41 (0)71 761 10 14

info@imlig.com

CH-5417

IFS Food, Version 6, April 2014

CHE-113.880.854

CHE-113.880.854 MwSt

Herstellverfahren

Pfannenfertige Fonduemischung aus ausgesuchten Schweizer Halbartkäsen, alkoholfreiem Saft und Maisstärke

Format

Gewicht:

Fettgehalt:

Geschmack, Aroma

Labart Käse

Bemerkungen

Stehbeutel aus Plastik

ca. 760 g (Menge für 3-4 Personen)

mind. 45% Fett i.d.T., vollfett

rein, mild, typisch, leicht säuerlich, mit zunehmender Reifezeit intensiver

mikrobiell

alkoholfrei

Zutatenliste

Komponente

E- Nummer

Herkunftsland

Anteil %

Käse

Schweiz

70.9

Saft

Schweiz

27.8

Maisstärke

Europa

1.3

Bemerkungen

Enthält keine weiteren Zusatzstoffe und Konservierungsmittel.

Zubereitung

Caquelon nach Belieben mit Knoblauchzehe ausreiben und die Mischung unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Nach Belieben mit Pfeffer und Maskat würzen.

Nährwertangaben (pro 100 g Produkt)

Nährstoff	Einheit	Wert
Energie	kJ / kcal	1140/272
Fett	g	20.5
gesättigte Fettsäuren	g	12.3
Kohlenhydrate (ohne org. Säuren)	g	2.1
Zucker	g	0.0
Eiweiss	g	18.4
Kochsalz (NaCl) berechnet	g	1.2

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	451	± 5%	ISO 21543	K
Fett g/kg	205	± 10%	ISO 21543	K
Fett in Trockenmasse (FiT) g/kg	455		ISO berechnet	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
Hefe	< 10'000	KBE/g	AFNOR BIO-12/32-10/11	K
Schimmel	< 10'000	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

Haltbarkeit bei Auslieferung/ Lagerbedingungen

Bei sachgemässer Aufbewahrung im Kühlschrank bei 4-6°C: 20 Tage.

Verpackungs- und Transportangaben

Liefereinheit	<u>nach Absprache</u>
Menge pro Palette	<u>nach Absprache</u>
Primärverpackung	<u>Plastickbeutel</u>

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, 18. Aug. 2017

