

Die Bergkäserei Käserei Liechti

Produktespezifikation:



EMMENTALER
SWITZERLAND

Gültig ab 01. August 2014

Erstellt durch: JW/ML

Réserve/Surchoix (Affinage min. 8 Monate)

1. Produktebezeichnung:

| | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|----------|--|--|
| Artikelbezeichnung: | Emmentaler AOP, Réserve | | | |
| Sachbezeichnung: | Hartkäse aus der Schweiz | | | |
| Betriebszulassungsnummer Käsereien | CH -3501 | CH -3386 | | |
| Betriebszulassungsnummer Käseaffinage | CH -2037 | | | |

2. Produktebeschreibung:

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Angebotsform: | Laib rund, Laib 1/4, |
| Format: | Höhe: 19 cm (min. 17 cm, max. 23 cm) |
| | Durchmesser: 85 cm |
| | Gewicht: 95 kg |
| | Laibetikette: beidseitig |
| Käseoberfläche: | dunkelbraune Rinde |
| Einsatz von Zusatzstoffen: | nein |
| Reifungszeit ab Produktion: | mindestens 8 Monate |

3. Haltbarkeit und Temperatur:

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Lagertemperatur: | 11°C |
| Transporttemperatur: | < 5°C |
| Luftfeuchtigkeit: | 92% |
| Haltbarkeit Laib ab Auslieferung: | 120 Tage |

4. Sensorische Beschreibung:

| | |
|---------------------|--|
| Aussehen / Farbe: | runde, natürliche, leicht gewölbte Laibe, dunkelbraune Rinde |
| Geruch: | rein |
| Geschmack: | würziger Geschmack |
| Textur, Konsistenz: | feiner - mürber Teig |
| Lochung: | Kirschgrosse Lochung, mehrheitlich 2 - 4 cm gross |

Die Bergkäserei Käserei Liehti

5. Allergene:

| | ja x | nein x | Menge (g/kg) | Bemerkung |
|--------------------------|------|--------|--------------|-----------|
| Glutenhaltiges Getreide: | | x | | |
| Milch, Milchprotein: | x | | | |
| Eier: | | x | | |
| Fische: | | x | | |
| Sojabohnen: | | x | | |
| Nüsse: | | x | | |
| Sulfite: | | x | | |

6. Zutaten:

| | |
|--|------|
| Enthält gentechnisch verändertes Erbgut: | nein |
| Garantiert frei von GVO: | ja |

| | | | | |
|----------------------|-------------------|---------------|----------------|--|
| Milch: | Herkunft Schweiz | Anteil: | 99.38% | |
| Milchsäurebakterien: | Herkunft Schweiz | Anteil: | 0.20% | |
| Lab: | Herkunft Dänemark | Anteil: | 0.02% | |
| Salz: | Herkunft Schweiz | Anteil: | 0.40% | |
| | | Total: | 100.00% | |

| | |
|--------------------------|---|
| Speisesalzinformationen: | jodfrei und fluorfrei |
| Labinformationen: | mikrobielles Lab (Termolase aus Dänemark) |

7. Qualitätssicherung:

| | |
|---------------------|----|
| HACCP - Konzept: | ja |
| CCP's definiert: | ja |
| Rückverfolgbarkeit: | ja |
| Verbrauchsdatum: | ja |
| Produktionsdatum: | ja |
| Chargen Code: | ja |

Die Bergkäserei Käserei Liehti

9. Analysen: Mikrobiologische Untersuchungen

Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor: BAMOS, CH - 9602 Weinfelden
 Käse aus Rohmilch: ja

| Info: | Sollwert: | Toleranzwert: | Grenzwert: |
|---------------------------------------|----------------|---------------|------------|
| Escherichia Coli (KBE/g) | < 10 | | 100 |
| Schimmel: | nicht sichtbar | | |
| koagulase pos. Staphylokokken (KBE/g) | < 10 | | 100 |
| Staphylokokkenterotoxine / 25 g | n.n. | n.n. | n.n. |
| Listeria, (KBE / 25g) | n.n. | n.n. | n.n. |
| Salmonella (KBE / 25 g) | n.n. | n.n. | n.n. |

10. Analysen: Chemisch-physikalische Untersuchungen

Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor: BAMOS, CH - 9602 Bazenheid

| | Sollwert: | Toleranzwert: | Einheit: |
|----------|-----------|------------------------|----------|
| Wasser: | 37.00 | min. 36.00, max. 38.00 | g/100g |
| Protein: | 29.00 | min. 26.00, max. 32.00 | g/100g |
| Fett: | 31.00 | min. 30.00, max. 34.00 | g/100g |

11. Nährwerte:

| | Wert | Berechnet | Bemerkungen: |
|------------------|------|-----------|--------------|
| Nährwert (kJ): | 1640 | x | nach LKV |
| Nährwert (kcal): | 395 | x | nach LKV |

| Fett i.T. / wff | Sollwert | min. | max. | Bemerkungen: |
|-----------------------------------|----------|--------|--------|--------------|
| Fett i.T. (Fett in Trockenmasse): | 48.00% | 45.00% | 52.00% | |
| Wff (Wasser im fettfreien Käse): | 52.00% | 50.00% | 54.00% | |

| | |
|-----------------|-------------------|
| Festigkeit: | Hartkäse |
| Milchart: | Kuhmilch |
| Behandlungsart: | aus 100% Rohmilch |