

Die Bergkäserei Käserei Liehti



Produktespezifikation:



EMMENTALER
SWITZERLAND

Gültig ab 01. August 2014

Erstellt durch: JW/ML

CLASSIC (Affinage min. 5.5 Monate)

1. Produktebezeichnung:

Artikelbezeichnung:	Emmentaler AOP, Classic			
Sachbezeichnung:	Hartkäse aus der Schweiz			
Betriebszulassungsnummer Käsereien		CH -3386		
Betriebszulassungsnummer Käseaffinage				

2. Produktebeschreibung:

Angebotsform:	Laib rund, Laib 1/4, Keilform, Gewicht nach Vorgabe
Format:	Höhe: 19 cm (min. 17 cm, max. 23 cm)
	Durchmesser 85 cm
	Gewicht: 95 kg
	Laibetikette: einseitig
Käseoberfläche:	natürlich, goldgelb, gewaschen
Einsatz von Zusatzstoffen:	nein
Reifungszeit ab Produktion:	mindestens 5.5 Monate

3. Haltbarkeit und Temperatur:

Lagertemperatur:	11° C
Transporttemperatur:	< 5° C
Luftfeuchtigkeit:	78%
Haltbarkeit Laib ab Auslieferung:	120 Tage

4. Sensorische Beschreibung:

Aussehen / Farbe:	runde, natürliche, leicht gewölbte Laibe, elfenbeinfarbig
Geruch:	rein
Geschmack:	nussig-mild
Textur, Konsistenz:	geschmeidig, schnittfähig, elfenbeinfarbiger - heller Teig
Lochung:	Kirschgrosse Lochung, mehrheitlich 2 - 4 cm gross

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



9. Analysen: Mikrobiologische Untersuchungen

Werte ermittelt durch akreditiertes 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 akreditiertes 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