



Produktspezifikation

Erstellungsdatum: 06.11.2020
Erstellt von RA&C Emmi: Carmen Flütsch
Status: Freigegeben

Produktbezeichnung	
Bezeichnung	Emmi EoS Raclette Laib rund (1)
Emmi Materialnummer:	1133201
GTIN Primärverpackung	7610900029723
GTIN Sekundärverpackung	7610900029723

Dieses Produkt trägt folgende Label

Keine Label

Allgemeine Kennzeichnungsangaben

Sachbezeichnung	Schweizer Schnittkäse, 47% Fett i. Tr.
Betriebszulassungsnummer	CH 2038

Länderinformationen

Herstellungsland	CH
Verarbeitungsland	CH
Abpackungsland	CH

Kontaktdaten

	Lieferant	Hersteller
Firmenname	Emmi International Ltd.	Emmi Schweiz AG
Strasse / Postfach	Winkelweg 4	Winkelweg 4
PLZ / Ort	3422 Rütligen-Alchenflüh	3422 Rütligen-Alchenflüh
Land	Schweiz	Schweiz
Telefon	+41 58 227 47 47	
E-Mail	quality.services@emmi.com	
Zertifizierungs-Standard	ISO 9001, ISO 14001	ISO 9001, ISO 14001, FSSC 22000



Produktspezifikation

Angaben zu Vegetarismus

vegetarisch (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteilen, Eiern, Eibestandteilen, Honig)	Nein
Ovo-vegetarisch/ ovo vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile, Honig)	Nein
Lacto-vegetarisch/ lacto-vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Honig)	Nein
Vegan / vegetabil (keine Zutaten tierischer Herkunft)	Nein

Die Angaben stützen sich auf Art. 40 der Verordnung betreffend der Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16)

Zusammensetzung

Standard-Zusammensetzung

Zutaten, Zusatzstoffe	Gattung	E-Nummer	Ursprungsland	Anteil (%)	Bio
MILCH	Inhaltsstoff		CH	97,979	

Hilfsstoffe

Zutaten, Zusatzstoffe	Gattung	E-Nummer	Ursprungsland	Anteil (%)	Bio
Kochsalz	Inhaltsstoff		CH	2,0000	
Kulturen	Inhaltsstoff		EU, CH	0,0180	
Lab	Inhaltsstoff		EU, CH	0,0030	

Nährwerte

		pro 100 g
Energie	kJ	1 441
Energie	kcal	347
Fett	g	27
davon gesättigte Fettsäuren	g	16
Kohlenhydrate	g	0,1
davon Zucker	g	0,1
Eiweiss	g	25
Salz (Natrium x 2,5)	g	2,0

Information zum Kochsalz

nicht fluoridiert, nicht jodiert

Chemische / Physikalische Merkmale und Toleranzen

	Einheit	Sollwert	Minimum	Maximum
Fett in der Trockensubstanz	g/100g	47	45	54,9
Wff (Wassergehalt in fettfreiem Käse)	g/100g		54	65



Produktspezifikation

Mikrobiologische Eigenschaften

	Einheit	Grenzwert	Methode
Enterobacteriaceen	KBE/g	100	ISO 21528-2
Escherichia coli	KBE/g	10	ISO 16649
koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	ISO 6888
Listeria monocytogenes	in 25g	negativ	ISO 11290-2
Salmonellen	in 25g	negativ	ISO 6579
Schimmel		positiv	ISO 6611

Produktbeschreibung

Produktherstellung

Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	aus pasteurisierter Milch
Brenntemperatur	34,0 - 37,5 °C
Fettgehalt in Kesselmilch	Ja
Fettgehalt in Kesselmilch min	2,85 %

Rindenbeschaffenheit

Rinde zum Verzehr geeignet	ohne Einschränkung
----------------------------	--------------------

Käsebehandlung

Oberflächenbeschaffenheit	gewaschene Rinde
Oberflächenbehandlung	geschmiert mit Salzwasser
Mit Bohrstellen	Nein
Reifungszeit ab Prod. Soll	120 Tage
Reifungszeit ab Prod. Min	112 Tage
Reifungszeit ab Prod. Max	142 Tage

Laibetiketteninformation

Etikette vorhanden	Ja
Material der Etikette	Cellophan
Klebstoff der Etikette	Foodplast

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Laib rund
Oberfläche / Rinde	gelblich
Farbe Teig	hellgelb
Geruch	würzig, käsig
Geschmack	kräftig, intensiv
Textur	elastisch, fest
Schmelzbarkeit	cremig, geschmeidig



Produktspezifikation

Allergene

Deklaration nach: VITAL

Allergen	Vorkommen
Weizen ^[1]	Nein
Roggen ^[1]	Nein
Gerste ^[1]	Nein
Hafer ^[1]	Nein
Dinkel ^[1]	Nein
Kamut ^[1]	Nein
Milch ^[3]	Ja
Laktose	Nein
Ei ^[3]	Nein
Fische ^[2]	Nein
Krebstiere ^[3]	Nein
Sojabohnen ^[2]	Nein
Erdnüsse ^[3]	Nein
Mandeln ^[4]	Nein
Haselnüsse ^[4]	Nein
Walnüsse ^[4]	Nein
Cashewnüsse ^[4]	Nein
Pecannüsse ^[4]	Nein
Paranüsse ^[4]	Nein
Pistazien ^[4]	Nein
Macadamianüsse ^[4]	Nein
Queenslandnüsse ^[4]	Nein
Sesamsamen ^[3]	Nein
Sellerie ^[3]	Nein
Senf ^[3]	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite ^[5]	Nein
Lupinen ^[3]	Nein
Weichtiere ^[3]	Nein

^[1] Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser: siehe (CH) SR 817.022.16, LIV, Anhang 6 //(EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

^[2] und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser: siehe (CH) SR 817.022.16, LIV, Anhang 6 // (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

^[3] und daraus gewonnene Erzeugnisse

^[4] Hartschalenobst (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschliesslich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

^[5] Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben

Gewichte und Abmessungen

Gewicht	Sollwert	Minimum	Maximum
Nettogewicht	5,2 kg		

Format	Sollwert	Minimum	Maximum
Höhe	90 mm		
Durchmesser	315 mm		

Art der Ware	gewichtvariable Ware
--------------	----------------------



Produktspezifikation

Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Art der Datierung	Mindestens haltbar bis:
Mindestreifezeit in Tagen	30

Lagerbedingungen

empfohlene Lagertemperatur	4 - 8 °C
----------------------------	----------

Gentechnologie

Emmi setzt keine Rohwaren, Zutaten oder Hilfsstoffe ein, die nach der VO des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel oder der EU VO Nr. 1829/2003 als GVO Erzeugnis zu deklarieren sind.

Bestrahlung

Emmi setzt keine Rohwaren, Zutaten oder Hilfsstoffe ein, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Bestätigung

Das Produkt, einschliesslich der Verpackung und der Deklaration, genügt in jeder Beziehung sämtlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz bzw. der EU.