



Produktspezifikation

Erstellungsdatum: 01.12.2025
Erstellt von RA&C Emmi: Carmen Odermatt
Status: Freigegeben

Produktbezeichnung	
Bezeichnung	Emmi Cheese Selection LE GRUYÈRE - SWITZERLAND mild Keil ugs 10x200ge
Emmi Materialnummer:	1152735
Primärer GTIN	7610900056606
Sekundärer GTIN	7610900056613

Allgemeine Kennzeichnungsangaben	
Sachbezeichnung	Schweizer Hartkäse, mindestens 49 % Fett i. Tr., mit Rohmilch hergestellt
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	+41 58 227 47 47
E-Mail	RAC_quality.services@emmi.com	RAC_quality.services@emmi.com
Zertifizierungs-Standard		FSSC 22000

Dieses Produkt trägt folgende Label und Siegel

✓ Gesch. Urspr. Bez. CH (GUB, AOP)

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)



Produktspezifikation

Zusammensetzung

Zutaten

Laktosegehalt: unter 0,1 g/100 g

Standard-Zusammensetzung

Zutaten, Zusatzstoffe	Gattung	E-Nummer	Ursprungsland	Anteil (%)	Bio
MILCH	Inhaltsstoff		CH	98,479	

Hilfsstoffe

Zutaten, Zusatzstoffe	Gattung	E-Nummer	Ursprungsland	Anteil (%)	Bio
Speisesalz	Inhaltsstoff		CH	1,5	
Kulturen	Inhaltsstoff		EU, CH	0,018	
Tierisches Lab	Inhaltsstoff		EU, CH	0,003	

Nährwerte

		pro 100 g
Energie	kJ	1 656
Energie	kcal	399
Fett	g	32
davon gesättigte Fettsäuren	g	19
Kohlenhydrate	g	<0,1
davon Zucker	g	<0,1
Eiweiss	g	27
Salz (Natrium x 2,5)	g	1,5

Information zum Kochsalz

nicht fluoridiert, nicht jodiert

Chemische / Physikalische Merkmale und Toleranzen

	Einheit	Sollwert	Minimum	Maximum
Fett in der Trockensubstanz	g/100g	51,0	49,0	53,0
Wassergehalt	g/100g	35,5	34,5	36,9
Wff (Wassergehalt in fettfreiem Käse)	g/100g	52,0	48,0	54,0

Mikrobiologische Eigenschaften

	Einheit	Grenzwert	Methode
Escherichia coli	KBE/g	100	ISO 16649
koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	ISO 6888
Listeria monocytogenes	in 25g	negativ	ISO 11290-2
Salmonellen	in 25g	negativ	ISO 6579
Schimmel		nicht sichtbar	visuell



Produktspezifikation

Produktbeschreibung

Produktherstellung

Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	aus Rohmilch
Brenntemperatur	57,8 °C
Fettgehalt in Kesselmilch	Ja
Fettgehalt Milch min.	3,2 %

Rindenbeschaffenheit

Rinde zum Verzehr geeignet?	organoleptisch nicht geeignet
Grund:	geschmierte Rinde

Käsebehandlung

Oberflächenbeschaffenheit	geschmierte Rinde
Oberflächenbehandlung	geschmiert mit Salzwasser
Mit Bohrstellen	Ja
Reifungszeit ab Prod. Min	150 Tage
Reifungszeit ab Prod. Max	210 Tage

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Portion
Oberfläche / Rinde	braun-rötlich
Farbe Teig	hellgelb
Geruch	würzig, käsig
Geschmack	fruchtig, salzig
Textur	fein, fest



Produktspezifikation

Allergene

Deklaration nach: VITAL

Allergen	Vorkommen
Weizen ^[1]	Nein
Roggen ^[1]	Nein
Gerste ^[1]	Nein
Hafer ^[1]	Nein
Dinkel ^[1]	Nein
Kamut, Khorsan ^[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
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, LV, 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 odr 10mg/l als SO₂ angegeben



Produktspezifikation

Gewichte und Abmessungen

Gewicht	Sollwert	Minimum	Maximum
Nettogewicht	0,2 kg		

Format	Sollwert	Minimum	Maximum
Länge	120 mm		
Breite	100 mm		
Höhe	20 mm		

Art der Ware	fixgewichtige Ware
--------------	--------------------

Verpackungsinformationen

Hinweis	Unter Schutzatmosphäre verpackt
Gaszusammensetzung	100% CO ₂

Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Art der Datierung	Mindestens haltbar bis:
Gesamtrestlaufzeit in Tagen	80

Format Datumsausgabe

TT.MM.JJJJ

Lagerbedingungen

empfohlene Lagertemperatur	4 - 8 °C
dekl. Aufbewahrungshinweis	Bei +4 °C bis +8 °C aufbewahren.

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.