



Produktspezifikation

Erstellungsdatum: 28.11.2025
Erstellt von RA&C Emmi: Carmen Odermatt
Status: Freigegeben

| Produktbezeichnung | |
|-----------------------------|--|
| Bezeichnung | Emmi Cheese Selection Emmentaler - SWITZERLAND mild 10x200ge |
| Emmi Materialnummer: | 1162824 |
| Primärer GTIN | 7610900064106 |
| Sekundärer GTIN | 7610900064090 |

| Allgemeine Kennzeichnungsangaben | |
|----------------------------------|---|
| Sachbezeichnung | Schweizer Hartkäse, mindestens 45 % 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 | 99,476 | |

Hilfsstoffe

| Zutaten, Zusatzstoffe | Gattung | E-Nummer | Ursprungsland | Anteil (%) | Bio |
|-----------------------|--------------|----------|---------------|------------|-----|
| Speisesalz | Inhaltsstoff | | CH | 0,5 | |
| Kulturen | Inhaltsstoff | | EU, CH | 0,021 | |
| Tierisches Lab | Inhaltsstoff | | EU, CH | 0,003 | |

Nährwerte

| | | pro 100 g |
|-----------------------------|------|-----------|
| Energie | kJ | 1 653 |
| Energie | kcal | 398 |
| Fett | g | 31 |
| davon gesättigte Fettsäuren | g | 19 |
| Kohlenhydrate | g | <0,1 |
| davon Zucker | g | <0,1 |
| Eiweiss | g | 29 |
| Salz (Natrium x 2,5) | g | 0,5 |

Information zum Kochsalz

nicht fluoridiert, nicht jodiert

Chemische / Physikalische Merkmale und Toleranzen

| | Einheit | Sollwert | Minimum | Maximum |
|---------------------------------------|---------|----------|---------|---------|
| Fett in der Trockensubstanz | g/100g | 50,0 | 45,0 | 54,9 |
| Wassergehalt | g/100g | 35,0 | 0,0 | 38,0 |
| 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 | 52 °C |
| Fettgehalt in Kesselmilch | Ja |
| Fettgehalt Milch min. | 2,8 % |

Rindenbeschaffenheit

| | |
|-----------------------------|------------|
| Rinde zum Verzehr geeignet? | ohne Rinde |
| Grund: | entrindet |

Käsebehandlung

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Oberflächenbeschaffenheit | Naturrinde |
| Oberflächenbehandlung | natürlich gereift |
| Reifungszeit ab Prod. Min | 120 Tage |
| Reifungszeit ab Prod. Max | 210 Tage |

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|-------------------------|
| Aussehen | Scheiben |
| Farbe Teig | hellgelb |
| Geruch | säuerlich, süsslich |
| Geschmack | leicht süss, aromatisch |
| Textur | elastisch, 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] Hartschalennobst (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalennobst 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 | 173 mm | | |
| Breite | 69 mm | | |
| Höhe | 16 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 |

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.