



# Produktspezifikation

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

Produktbezeichnung	
Bezeichnung	Emmi EoS Raclette Classic Scheiben - 200ge (10)
Emmi Materialnummer:	1139711
GTIN Primärverpackung	7610900040612
GTIN Sekundärverpackung	7610900040629

## Dieses Produkt trägt folgende Label

Keine Label

## Allgemeine Kennzeichnungsangaben

Sachbezeichnung	Schweizer Schnittkäse, 47% Fett i. Tr.
Betriebszulassungsnummer	CH 2066

## Länderinformationen

Herstellungsland	CH
Verarbeitungsland	CH
Abpackungsland	CH

## Kontaktdaten

	Lieferant	Hersteller
Firmenname	Emmi International Ltd.	Emmi Schweiz AG
Strasse / Postfach	Winkelweg 4	Seetalstrasse 200
PLZ / Ort	3422 Rütligen-Alchenflüh	6032 Emmen
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)	Ja
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)	Ja
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	2,0	
Kulturen	Inhaltsstoff		EU, CH	0,018	
mikrobielles Lab	Inhaltsstoff		EU, CH	0,003	

#### 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 - 36 °C
Fettgehalt in Kesselmilch	Ja
Fettgehalt in Kesselmilch min	2,9 %

#### Rindenbeschaffenheit

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

#### Käsebehandlung

Oberflächenbeschaffenheit	geschmierte Rinde
Oberflächenbehandlung	geschmiert mit Salzwasser
Mit Bohrstellen	Nein
Reifungszeit ab Prod. Soll	90 Tage
Reifungszeit ab Prod. Min	82 Tage
Reifungszeit ab Prod. Max	117 Tage

#### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Scheiben
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 <sup>[1]</sup>	Nein
Roggen <sup>[1]</sup>	Nein
Gerste <sup>[1]</sup>	Nein
Hafer <sup>[1]</sup>	Nein
Dinkel <sup>[1]</sup>	Nein
Kamut <sup>[1]</sup>	Nein
Milch <sup>[3]</sup>	Ja
Laktose	Nein
Ei <sup>[3]</sup>	Nein
Fische <sup>[2]</sup>	Nein
Krebstiere <sup>[3]</sup>	Nein
Sojabohnen <sup>[2]</sup>	Nein
Erdnüsse <sup>[3]</sup>	Nein
Mandeln <sup>[4]</sup>	Nein
Haselnüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Walnüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Cashewnüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Pecannüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Paranüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Pistazien <sup>[4]</sup>	Nein
Macadamianüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Queenslandnüsse <sup>[4]</sup>	Nein
Sesamsamen <sup>[3]</sup>	Nein
Sellerie <sup>[3]</sup>	Nein
Senf <sup>[3]</sup>	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite <sup>[5]</sup>	Nein
Lupinen <sup>[3]</sup>	Nein
Weichtiere <sup>[3]</sup>	Nein

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

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

<sup>[3]</sup> und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

<sup>[5]</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben

## Gewichte und Abmessungen

Gewicht	Sollwert	Minimum	Maximum
Nettogewicht	0,2 kg		

Format	Sollwert	Minimum	Maximum
Länge	200 mm		
Breite	96 mm		
Höhe	20 mm		

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



## Produktspezifikation

### Verpackungsinformationen

<b>Hinweis</b>	Unter Schutzatmosphäre verpackt
<b>Gaszusammensetzung</b>	CO2 und N2

### Haltbarkeit und Lagerbedingungen

<b>Art der Datierung</b>	Mindestens haltbar bis:
<b>Mindestreifezeit in Tagen</b>	30

### Lagerbedingungen

<b>empfohlene Lagertemperatur</b>	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.