



## Produkte-Spezifikation: Emmi Original Fondü 12x400g

### Allgemeine Angaben

Artikelbezeichnung: ..... Emmi Original Fondü 12x400g H  
Artikelnummer: ..... 1266188  
Sachbezeichnung (LIV Art. 6): ..... Fertig-Fondue, Vollfett (mind. 40% Fett i.T.), alkoholhaltig  
Produzent: ..... Emmi Fondue AG, Langnau  
Produktionsland: ..... Schweiz  
EU-Betriebszulassungsnummer: ..... CH 2402  
Hitzebehandlung: ..... Pasteurisiert  
Restlaufzeit: ..... 180 Tage  
Lagerbedingungen: ..... 5 - 14°C, trocken  
Rückverfolgbarkeit: ..... Losnummer und Datierung

### Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

**Käse** 52%, Weisswein, Wasser, Kartoffelstärke, Kirschbrand, Kochsalz, Schmelzsalz (E339), Gewürze, Stabilisator (Johannisbrotkernmehl).

### Nähr- und Energiewerte

#### Angaben pro 100 g

Brennwert .....	1010	kJ /	244	kcal
Fett.....	16	g		
Davon gesättigte Fettsäuren .....	9.0	g		
Kohlenhydrate.....	3.5	g		
Davon Zucker .....	0.7	g		
Eiweiss.....	15	g		
Salz.....	1.3	g		

**Bemerkungen:** Alle Werte sind berechnet.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen:	hellgelb, kompakt, gebunden
Teig/Struktur:	gebunden, crèmig, leichter Teig, spürbar käsig
Geschmack:	rein nach Wein und Käse, mild bis leicht würzig

### Hinweis betreffend allergene Zutaten

Enthält Milch und daraus hergestellte Produkte.

Glutenfrei (ohne Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel), ohne Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Hartschalenobst (Walnüsse, Cashewnüsse bzw. Kaschunnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien), Sesamsamen, Sellerie, Senf, Lupine und Lupinenerzeugnisse, Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

Sulfite max. 10 mg SO<sub>2</sub> / kg.  
Laktosegehalt unter 0.01g/100g

S1753_1266188.docx		Version: 2.4.2	Seite 1/2
Geprüft durch	Freigabe durch	Status	Datum
ELIR	MRNA	Frei	07.05.2018



## Produkte-Spezifikation: Emmi Original Fondü 12x400g

### Chemisch/physikalische Kennzahlen

Angaben pro 100 g	Sollwert	Toleranzwerte
Trockenmasse: .....	36.2 g	34.7 - 37.7 g
Fett absolut: .....	15.4 g	13.9 - 18.8 g
Fett in der Trockenmasse: .....	42.5 %	40.0 - 46.9 %
pH-Wert: .....	5.40	5.20 - 5.60

**Bemerkungen:** Als Referenzmethoden gelten die Methoden des Schweizerischen Lebensmittelbuches (SLMB)

### Mikrobiologische Kennzahlen

#### Angaben pro g

Aerobe, mesophile Keime:.....	max.	1'000'000	KBE
Enterobacteriaceae: .....	max.	100	KBE
Schimmel: .....	max.	100	KBE
Koagulasepositive Staphylokokken: .....	max.	100	KBE
Salmonella spp.: .....	nicht nachweisbar pro 25g		
Listeria monocytogenes:.....	nicht nachweisbar pro 25g		

**Bemerkungen:** Die Werte entsprechen den Angaben der Hygieneverordnung (HyV Art. 5).

### GVO-Bestätigung

Wir setzen in der Herstellung unserer Produkte keine Verfahren ein, bei denen Gentechnologie zur Anwendung kommt.

Wir verwenden keine Rohstoffe, Halbfabrikate, Zutaten, Zusatzstoffe oder Hilfsstoffe, die gentechnisch verändert sind oder aus gentechnisch veränderten Pflanzen oder Mikroorganismen hergestellt wurden. Dies wird auch mit allen Lieferanten rechtsgültig / schriftlich vereinbart.

Wir erfüllen bei der Herstellung aller Produkte bezüglich Gentechnik die Regelungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung und die Regelungen der EU bezüglich Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003). Dies wird auch mit allen Rohstofflieferanten rechtsgültig / schriftlich vereinbart.

### Kontaktadresse

Emmi Schweiz AG  
Landenbergstrasse 1  
6002 Luzern  
Schweiz

Telefon: +41 58 227 27 27  
E-mail: quality.services@emmi.com  
Internet: www.emmi.com

S1753_1266188.docx		Version: 2.4.2	Seite 2/2
Geprüft durch	Freigabe durch	Status	Datum
ELIR	MRNA	Frei	07.05.2018