



# Produktspezifikation

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

Produktbezeichnung	
<b>Bezeichnung</b>	TÊTE DE MOINE Switzerland Rosetten - 100ge (8) Blumenschale
<b>Emmi Materialnummer:</b>	1160286
<b>Primärer GTIN</b>	7610900007882
<b>Sekundärer GTIN</b>	7610900012817

Allgemeine Kennzeichnungsangaben	
<b>Sachbezeichnung</b>	Schweizer Hartkäse, mindestens 51 % Fett i. Tr., mit Rohmilch hergestellt
<b>Betriebszulassungsnummer</b>	CH 2038

Länderinformationen	
<b>Herstellungsland</b>	CH
<b>Verarbeitungsland</b>	CH
<b>Abpackungsland</b>	CH

Kontaktdaten		
	Lieferant	Hersteller
<b>Firmenname</b>	Emmi International Ltd.	Emmi Schweiz AG
<b>Strasse / Postfach</b>	Winkelweg 4	Winkelweg 4
<b>PLZ / Ort</b>	3422 Rütligen-Alchenflüh	3422 Rütligen-Alchenflüh
<b>Land</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Telefon</b>	+41 58 227 47 47	+41 58 227 47 47
<b>E-Mail</b>	RAC_quality.services@emmi.com	RAC_quality.services@emmi.com
<b>Zertifizierungs-Standard</b>		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	98,078	

### Hilfsstoffe

Zutaten, Zusatzstoffe	Gattung	E-Nummer	Ursprungsland	Anteil (%)	Bio
Speisesalz	Inhaltsstoff		CH	1,9	
Kulturen	Inhaltsstoff		EU, CH	0,019	
Tierisches Lab	Inhaltsstoff		EU, CH	0,003	

### Nährwerte

		pro 100 g
Energie	kJ	1 733
Energie	kcal	418
Fett	g	35
davon gesättigte Fettsäuren	g	21
Kohlenhydrate	g	<0,1
davon Zucker	g	<0,1
Eiweiss	g	25
Salz (Natrium x 2,5)	g	1,9

### Information zum Kochsalz

nicht fluoridiert, nicht jodiert

### Chemische / Physikalische Merkmale und Toleranzen

	Einheit	Sollwert	Minimum	Maximum
Fett in der Trockensubstanz	g/100g	52,5	51,0	54,9
Wff (Wassergehalt in fettfreiem Käse)	g/100g	50,8	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	46 - 53 °C
Fettgehalt in Kesselmilch	Ja
Fettgehalt Milch min.	3,6 %

### Rindenbeschaffenheit

Rinde zum Verzehr geeignet?	ohne Rinde
Grund:	entrindet

### Käsebehandlung

Oberflächenbeschaffenheit	rindenlos
Oberflächenbehandlung	geschmiert mit Salzwasser
Mit Bohrstellen	Nein
Reifungszeit ab Prod. Min	75 Tage

### Laibetiketteninformation

Etikette vorhanden	Nein
--------------------	------

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Rosetten
Oberfläche / Rinde	gelblich
Farbe Teig	hellgelb
Geruch	aromatisch
Geschmack	Säure, salzig, pikant
Textur	fein, elastisch



# 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, Khorsan <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
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, LV, Anhang 6 //(EU) Nr. 1169/2011, Anhang II

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

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

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



# Produktspezifikation

## Gewichte und Abmessungen

Gewicht	Sollwert	Minimum	Maximum
Nettogewicht	0,1 kg		

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

## Verpackungsinformationen

Hinweis	Unter Schutzatmosphäre verpackt
Gaszusammensetzung	50% CO2 und 50% N2

## Haltbarkeit und Lagerbedingungen

Art der Datierung	Mindestens haltbar bis:
Gesamtrestlaufzeit in Tagen	30

## 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.