

Produkt - Spezifikation - Käse



Spezifikationsnummer / gültig ab:	04.11.2016	Ersetzt Version vom:	neu	Erstellt von:	Santschi Site Alp
-----------------------------------	------------	----------------------	-----	---------------	-------------------

gelbe Felder = werden Emmi intern ausgefüllt

1. Allgemeine Produktinformation

Deklaration		
Sachbezeichnung	Hobelkäse Site-Alp (Laib ca 10 Kg)	
Produktgruppe		
Käse	Extrahartkäse	Bemerkungen
Festigkeitsstufe Käse	Extrahartkäse	
Fettstufe	Vollfettkäse	
Länderinformation		
Herstellungsland	CH	Bemerkungen
Verarbeitungsland	CH	
Abpackungsland	CH	
Ursprungsland	CH	
CH Zolltarif Nr.		

2. Kontaktdaten

Lieferant		
Firmenname	H&R Gastro AG	Bemerkungen
Strasse / Postfach	Geissgasse 15	
PLZ/Ort	3000 Interlaken	
Land	CH	
Telefon	033 826 13 40	
Fax	033 826 13 50	
E-Mail	service@hr-gastro.ch	
Zertifizierungsstandard		
Betriebszulassungsnummer		

Lieferantenmaterial		
Materialnummer Lieferant		Bemerkungen
Materialbezeichnung Lieferant	Hobelkäse Site Alp	
EAN Code / GTIN 13 Primärverpackung		
EAN Code / GS1 128 Sekundärverpackung		

Hersteller		
Firmenname	Santschi Alfred	Bemerkungen
Strasse / Postfach	Grubisweg 15	
PLZ / Ort	3657 Schwanden	
Land	Schweiz	
Telefon	033 251 32 60 / 079 334 62 48	
Fax	033 251 43 60	
E-Mail	sagruebis@bluewin.ch	
Zertifizierungsstandard		
Betriebszulassungsnummer	6003	

3. Label				
			Zertifizierungsstelle und Lizenznehmer	Bemerkungen
BIO Label				
Nach welchem BIO Label sind Sie zertifiziert?	BIO Knospe	bitte auswählen		
Berg/Alp				
	Alp	Alp		
GUB/GCGA				
	AOP	AOP		
Suisse Garantie				
	Suisse Garantie			
Regionalmarken				
	AdR: Aare	AdR: Aare		
Terra Suisse				
	IP Suisse			
Gütesiegel				
	Ohne Gentechnik			
Vegetarismus				
	keine			

4. Vegetarismus-Label

	Beschreibung	ja/nein	Bemerkungen
Vegetarisch = ovo-lacto-veg. = ovo-lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, -bestandteile, Eier, -bestandteile, Honig	ja	
Ovo-vegetarisch = ovo-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, -bestandteile, Honig	ja	
Lacto-vegetarisch = lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, -bestandteile, Honig	ja	
Vegan = vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft	nein	

5. Zusammensetzung /Rezeptur

Zusammensetzung

Komponenten & bei Zusatzstoffen E-Nummer	Gattung	Bio-EU/BioK	Sorte	Ursprungsland	Anteil in %
Rohmilch	Kuh	bitte auswählen			100
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			

Hilfsstoffe

Komponenten & bei Zusatzstoffen E-Nummer	Gattung	Bio-EU/BioK	Sorte	Ursprungsland	Anteil in %
Lab	tierisch	bitte auswählen	nicht relevant		
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			
		bitte auswählen			

6. Nährstoffe

Nährstoffzusammensetzung

	Wert	Einheit	min	max	Bemerkungen
Energie	1837	kJ			nach LKV
Energie	377.1	kcal			nach LKV
Wasser	30	g/100g			
Fett	36	g/100g			
davon gesättigte FS	21.6	g/100g			
davon einfach ungesättigte FS	8.5	g/100g			
davon mehrfach ungesättigte FS	1.7	g/100g			
Transfettsäuren	1.6	g/100g			
Konjugierte Fettsäuren	0.4	g/100g			
Omega-3-Fettsäuren	0.5	g/100g			
Omgea-6-Fettsäuren	0.7	g/100g			
Cholesterin	108	mg/100g			
Kohlenhydrate	0	g/100g			
davon Zucker	0	g/100g			
mehrwertige Alkohole	0	g/100g			
Stärke	0	g/100g			
Laktose	0	g/100g			
Milchsäure		g/100g			
Eiweiss		g/100g			
Salz (Na*2.5)	1.7	g/100g			
Natrium	0.7	g/100g			
Natriumchlorid		g/100g			
Ballaststoffe/Nahrungsfasern		g/100g			
Organische Säuren	1.3	g/100g			
Etylalkohol		g/100g			
Mineralstoffe (drei Kommastellen)	4.7	g/100g			
Calcium	1001	mg/100g			
Eisen	0.29	mg/100g			
Kalium	95	mg/100g			
Magnesium	36	mg/100g			
Phosphor	661	mg/100g			
Zink	4.3	mg/100g			
<u>Vitamine</u>					
Vitamin A		µg/100g			
Vitamin B1		µg/100g			
Vitamin B2		mg/100g			
Vitamin B6		mg/100g			

Folsäure		µg/100g			
Vitamin B12		µg/100g			
Vitamin C		mg/100g			
Vitamin D		µg/100g			
Vitamin E		mg/100g			

Information zum Salzgehalt		Bemerkungen	
Zugesetztes Salz	ja		
Kochsalz	jodfrei	jodfrei	

7. Analysen

	soll	min	max	Einheit	Bemerkungen
FIT (Fett in der Trockenmasse)	51.4	45.0		%	
wff (Wasser im fettfreien Käse)	46.9		50.000	%	
pH					
aw-Wert					
Milchtrockensubstanz				%	

Labor	ja/nein	Bemerkungen
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor?	ja	

Lebensmittelsicherheitskriterien	X	Bemerkungen
Extrahart- Hart- und Halbhartkäse aus pasteurisierter Milch		
Extrahart- Hart- und Halbhartkäse aus thermisierter Milch		
Extrahart- Hart- und Halbhartkäse aus Rohmilch	X	
Weichkäse aus pasteurisierter Milch		
Weichkäse aus thermisierter Milch		
Weichkäse aus Rohmilch		
Frischkäse aus pasteurisierter Milch		
Frischkäse aus thermisierter Milch		
Frischkäse aus Rohmilch		
Quark aus thermisierter oder pasteurisierter Milch		
Schmelzkäse oder Schmelzkäsezubereitung		

Vorgaben	Grenzwert	Methode	Bemerkungen
Enterobacteriaceen (KBE/g)	-		
Escherichia coli (KBE/g)	<100		
koagulase positive Staphylokokken (KBE/g)	<100		
Schimmel	nicht sichtbar		
Hefen	-		
Salmonella (KBE/g)	nn/25g		
Listeria (monocytogenes / andere) (KBE/g)	nn/25g		
Fremdkeime	-		

8. Produktbeschreibung

Produktherstellung	Bemerkungen / Präzisierung Andere	
Milchart	Kuhmilch	
Milchbehandlung	aus Rohmilch hergestellt	
Brenntemperatur Bruch	52	°C

Fettgehaltseinstellung in der Kesselmilch	ja/nein	Bemerkungen
Wird der Fettgehalte in der Kesselmilch eingestellt?	nein	
wenn ja:	min in %	max in %
Fettgehalt Kesselmilch		

Rinde	ja/nein	Bemerkungen
Eignung zum Verzehr der Rinde	ohne Einschränkung	
Grund:	geschmierte Rinde	gewaschen

Käsebehandlung	Bemerkungen	
Oberflächenbeschaffenheit	gewaschene Rinde	
Oberflächenbehandlung	mit Salzwasser	
Bohrstellen	nein	
Reifungszeit ab Produktion	soll	min
	600	540
		max
		1095
		Einheit
		Tage

Etiketteninformation	ja/nein	Bemerkungen
Etikette vorhanden?	nein	
Material der Etikette	bitte auswählen	

Klebstoff der Etikette	bitte auswählen	
Verpackungsinformationen		Bemerkungen
Herstellungsverfahren	keine	ganze Laibe roh / 1/4 Laibe vakuumiert
Gaszusammensetzung	bitte auswählen	
Sensorische Eigenschaften		
Farbe/Oberfläche Rinde	braun/gelb	
Farbe Teig	braun/gelb	
Geruch	leicht bis deutlich milchig, tierisch, pflanzlich, leicht geröstet mit oder ohne Rauchnote	
Geschmack	leicht bis deutlich milchig, wenig süß, leicht bis mittel sauer und salzig, tierisch, würzig, leicht bis deutlich pikant	
Textur/Konsistenz	keine bis spärliche Lochung, hart, leicht brüchig, feine bis mittelfeine Körner	
Schmelzbarkeit		
Lochung	wenig	

9. Allergene

	Auswahl Ja/nein	Als Zutat/ Hilfsstoff im Rohstoff	auf gleicher Anlage	wird im Betrieb verarbeitet	mg/kg *
Weizen	nein				
Roggen	nein				
Gerste	nein				
Hafer	nein				
Dinkel	nein				
Kamut	nein				
Milch	ja		x	x	
Laktose	ja				
Eier	nein				
Fische	nein				
Krebstiere	nein				
Sojabohnen	nein				
Hartschalenobst	nein				
Erdnüsse	nein				
Mandeln	nein				
Haselnüsse	nein				
Walnüsse	nein				
Cashewnüsse	nein				
Pecannüsse	nein				
Paranüsse	nein				
Pistazien	nein				
Macadamianüsse	nein				
Queenslandnüsse	nein				
Sesamsamen	nein				
Sellerie	nein				
Senf	nein				
Schwefeldioxid und Sulfite	nein				
Lupine	nein				
Weichtiere	nein				

10. Gentechnologie

	ja/nein	Bemerkungen
GVO-Dekl nach VGVL+EG1829/2003 gewährleistet	nein	
wenn ja: Rückverfolgbarkeit nach EG1830/2003	bitte auswählen	
Aus GVO gewonnen	nein	
Enthält gentechnisch verändertes Erbgut	nein	
wenn ja: wie viel?		
Werden bei der ganzen Herstellungskette Enzyme, Trägerstoffe, Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe verwendet, die von gentechnisch veränderten Organismen abstammen?	nein	
wenn ja: welche?		
Wird ein PCR- Nachweis durchgeführt?	nein	

11. Bestrahlung

	ja/nein	Bemerkungen
Bestrahlt oder enthält bestrahlte Komponenten	nein	

12. Nanotechnologie

	ja/nein	Bemerkungen
Kommen nanotechnologische Prozesse zum Einsatz oder wird der Rohstoff oder Bestandteile davon mit Nanotechnologie hergestellt?	nein	

13. Gewichte/ Masse und Material VP

	Bemerkungen			
Angebotsform	Laib rund und 1/4 Laibe			
Abmasse Käse				
Bemerkungen				
Art der Ware	gewichtvariable Ware			
	Soll	min	max	Einheit

Länge				mm	
Breite				mm	
Höhe	80	70	90	mm	
Durchmesser	370	360	380	mm	

Materialgewicht					Bemerkungen
Nettogewicht	soll	min	max	Einheit	
	10	7.5	10.5	kg	
Handelseinheit	Lose				

Abmessungen Verpackung				Bemerkungen
	soll	Einheit		
Länge verpacktes Produkt		cm		
Breite verpacktes Produkt		cm		
Höhe verpacktes Produkt		cm		

Gewicht Verpackung				Bemerkungen
	soll	Einheit		
Gewicht Primärverpackung		g		
Gewicht Sekundärverpackung		g		
Gewicht Tertiärverpackung		g		

Material Verpackung			Bemerkungen
	Materialart		
Material Primärverpackung			
Material Sekundärverpackung			
Material Tertiärverpackung			

14. Mengen/Palettierung

Menge				Bemerkungen
	Anzahl	Einheit		
Menge Fertigprodukt pro Palette		Stück		
Menge Fertigprodukt pro Lage		Stück		
Menge Lagen pro Palette		Lagen		

Angaben zur Transporteinheit			Bemerkungen
	soll		
Länge Transporteinheit			
Breite Transporteinheit			
Höhe Transporteinheit			

Gewicht der Transporteinheit				Bemerkungen
	soll	Einheit		
Bruttogewicht Fertigprodukt (Bruttogewicht ohne Pal.)		g		
Bruttogewicht Fertigprodukt Pal. Total (mit Palette)		g		

15. Verpackungskonformität

			Bemerkungen
Das Verpackungsmaterial entspricht neben der Gesetzgebung der Schweiz der Gesetzgebung folgender weiterer Länder	bitte auswählen	bitte auswählen	

16. Datierung und Lagerbedingungen

Datierung			Bemerkungen
Gesamthaltbarkeit	100	Tage	
Mindestreifezeit (MHD bei Anlieferung an Emmi)	100	Tage	
Lagerbedingungen			Bemerkungen
Transporttemperatur °C	15	°C	
empfohlene Lagertemperatur Lieferant °C	10	°C	
Temperaturbedingungen °C	gekühlt 6-10°C		
empfohlene Luftfeuchtigkeit %rF	80	%rF	

17. Zusätzliche Informationen/Besonderes

18. Bestätigung

			Bemerkungen
Die Ware erfüllt die Vorgaben der Schweizerischen Gesetzgebung. Zusätzlich erfüllt die Ware die Gesetzgebung von:	bitte auswählen	bitte auswählen	

Jegliche Anpassungen oder Änderungen des in dieser Spezifikation beschriebenen Produktes müssen im Voraus schriftlich mitgeteilt und eine neue Artikelspezifikation vorgelegt werden.

Ort, Datum, Stempel	Schwanden, 31. 01. 2018
Rechtsgültige Unterschrift	Alfred Santschi

19. Stammdaten	
Basismengeneinheit	
Urwerk	
Aktualisierungsdatum Spezifikation	
Artikelnummer Emmi	
Bezeichnung Emmi	