

# Produktspezifikation



## Emmentaler in Scheiben

"ohne Gentechnik"

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014

Ausgabe 3

### Zutaten

pasteurisierte Kuhmilch	> 97,2%
Salz	0,80%
mikrobieller Labaustauschstoff	< 1,0%
Milchsäurebakterienkulturen	< 1,0%

### Deklarationsempfehlung

#### Zutatenverzeichnis

pasteurisierte Kuhmilch, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, **Milchsäurebakterienkulturen**

#### Zubereitungshinweis

nicht erforderlich

#### Aufbewahrungshinweis

nicht erforderlich

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen Äußeres:	mattfarbene, hellgelbe Käsescheiben (rechteckig) mit kirsch kern- bis walnuss kern- großer Lochung; Scheibengewichte je nach Artikel: ca. 25g / 15g
Konsistenz:	geschmeidiger- elastischer, jedoch fester Käseteig
Geruch, Geschmack:	je nach Reifegrad: mild aromatisch bis aromatisch, nuss kernartig

### Chemische Durchschnittsanalyse

Parameter	Methoden	Sollwerte
Trockenmasse:	2h 105°C	60,0% - 63,0%
Feuchtigkeit:	Berechnet	37,0% - 40,0%
Fett absolut:	van Gulik	27,0% - 31,5%
Fett in Trockenmasse:	Berechnet	45,0% - 50,0%
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse:	Berechnet	49,0% - 56,0%
Natriumchlorid:	Erbacher	0,40% - 1,00%
pH:	pH-Meter	5,40 - 5,80

### Mikrobiologische Werte (\*1 bei n=5, c=0/ \*2 bei n=5, c=2)

Parameter	Einheit	Richtwert	Grenzwert	
			m	M
Salmonellen*1	25g	---	n.n.	---
Listeria monocytogenes*1	25g	---	n.n.	---
E. Coli*2	kbE/ g	≤ 1x10 <sup>1</sup>	≤ 1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>3</sup>
Koagulase positive Staphylokokken*2	kbE/ g	≤ 1x10 <sup>1</sup>	≤ 1x10 <sup>2</sup>	<1x10 <sup>3</sup>



## Emmentaler in Scheiben

"ohne Gentechnik"

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014

Ausgabe 3

### Allergene (-: nicht vorhanden, +: vorhanden)

glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose*	+	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

gemäß Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

\* Dieses Produkt ist von Natur aus laktosefrei (Laktosegehalt <0,1%)

### Durchschnittliche Nährwerte

	Einheit	pro 100g	GDA in %	pro 25,0g	GDA in %	pro 15,0g	GDA in %
Brennwert	kJ	1612	19	404	5	243	3
	kcal	388	19	97	5	59	3
Fett	g	29,5	42	7,4	11	4,4	6
davon gesättigte Fettsäuren	g	21,0	105	5,3	26	3,2	16
Kohlenhydrate	g	0,1	0,0	< 0,1	0,0	< 0,1	0,0
davon Zucker	g	< 0,1	0,1	< 0,1	0,1	< 0,1	0,1
davon Lactose	g	< 0,1	0,1	< 0,1	0,1	< 0,1	0,1
Eiweiß	g	30,5	61	7,6	15	4,6	9
Salz	g	0,80	13	0,20	3	0,12	2

### sonstige Produktinformationen

Lagertemperatur/ Restlaufzeit	siehe Produktpass
Gentechnisch Veränderte Organismen	Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den Vorgaben der <b>Verordnung (EG) Nr. 1829/2003</b> und <b>Verordnung (EG) Nr. 1830/2003</b> weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist, oder daraus besteht, noch aus einem GVO hergestellt bzw. Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden. Des Weiteren wurde das Produkt nicht durch einen GVO hergestellt und darf nach <b>EG Gentechnik Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG)</b> mit dem Zusatz " <b>Ohne Gentechnik</b> " gekennzeichnet werden.
Ionisierende Strahlen	Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde <b>KEINER</b> Behandlung mit ionisierter Strahlung unterzogen.



## Emmentaler in Scheiben

"ohne Gentechnik"

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014

Ausgabe 3

### sonstige Produktinformationen

<p>pharmakologische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten</p>	<p>Im Rahmen des im Unternehmen implementierten Rohmilch-Monitorings und der behördlichen Überwachung der Betriebsstätten bestätigen wir, dass die, zur Herstellung dieses Produktes verwendete, Rohmilch</p> <p>a) den Vorgaben der <b>Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs</b> entspricht und von Kühen stammt, die frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit sind, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann.</p> <p>b) gemäß den, in der <b>Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel II, Unterabsatz II, Satz 1 Buchstabe a (i))</b>, vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatase-test negativ ausfällt.</p> <p>Ferner bestätigen wir die Einhaltung der in den <b>Verordnungen (EG) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchst-mengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs</b> und <b>(EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchst-mengen</b>.</p>
<p>Verpackungsmaterial</p>	<p>Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Vorgaben der <b>Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b>. Darüber hinaus erfüllen Sie die Anforderungen gemäß <b>Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b>, unter Berücksichtigung, der vom Gesetzgeber, festgelegten Übergangsfristen. Bis zum Ablauf dieser Übergangsfristen entsprechen die verwendeten Verpackungsmaterialien jedoch mindestens den Vorgaben der <b>Richtlinie 2002/72 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b>. Zur Herstellung des Verpackungsmaterials werden gemäß <b>Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b> keine in der Kandidatenliste der REACH aufgeführten besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) eingesetzt. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den <b>Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>.</p>
<p>Zusätzliche Kennzeichnung</p>	<p>Unter Schutzatmosphäre verpackt.</p>
<p><i>Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen.</i></p>	

### Kontakt

**GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH \* Siechen 11 \* 93413 Cham**

Qualitätsmanagement

\* Tel.: +49(9971)844-1701

\* Fax:

+49(9971)844-1093

	Erstellung (Qualitätsmanagement)	Prüfung (Qualitätssicherung)	Freigabe (Prokurist Produktion)
Datum	10.09.2014	10.09.2014	10.09.2014