

Spezifikation



Mühlestein, Laib ca. 7 kg

Artikelnummer:	100744	CU-EAN:	2943811000006
		GTIN (für EDI, Trustbox,..):	7630863510342
Artikel-Bezeichnung:	<i>Mühlestein, Laib ca. 7 kg</i>		
Sachbezeichnung LKV:	<i>Schweizer Halbhartkäse</i>		
Ursprungsland Rohstoff:	<i>CH</i>	Verpackungsland:	<i>CH</i>
Hersteller-Information:			
	Betriebszul.Nr.:	<i>CH-2075</i>	

Lieferanten-Information:

Name, Adresse:	<i>InterCheese AG, Industriestr. 22, 6215 Beromünster</i>		
Tel., Fax, Mail	<i>+41 41 462 50 90 / +41 41 462 50 91 / info@intercheese.ch</i>		
Betriebszulassungs-Nr.	<i>CH 2075</i>		
Zertifizierungen nach:	<i>ISO 9001 / ISO 14001 / FSSC 22000</i>		

Produkte-Label:	Bio-Knospe	Migros AdR
	CH-Bio	Coop Miini Region
	EU-Bio	Suisse Garantie
	Demeter	Heumilch
	Berg und Alp	Pärke

Weitere Beschreibungen:

Geschmack	<i>mild, nach Sauerrahm, Milcharomen</i>		
Textur	<i>gelb, weich, schnittfest, zart</i>		
Lochung	<i>Schlitzlochung</i>		
Oberfläche / Rinde	<i>Grauschimmelkäse, rund, mit Loch</i>		
Einsatz von Zusatzstoffen	<i>Nein</i>	Bohrstellen vorhanden:	<i>Nein</i>
Reifezeit in Monaten:	<i>2</i>	Prod.ist lacto-veget.:	<i>Nein</i>
Rinde essbar:	<i>Nein</i>		<i>N</i>

Spezielles:	<i>Der Mühlesteinkäse wird in der Käserei Städtlichäsi nach alter Tradition und überliefertem Wissen hergestellt. Mit viel Fingerspitzengefühl verarbeitet der Käser die Beste Jersey Rohmilch in diesen feinen Mühlesteinkäse.</i>
-------------	---

Zutatenliste / Allergene			
Milch	98.6	%	Milch-Art: Kuh-Milch
Salz	1.4	%	Lab-Art: tierisches Lab
Kulturen	Spuren	%	Milchbehandlung: mit Rohmilch
Lab	Spuren	%	
		%	
		%	
		%	
		%	

Allergene	ja / Menge	nein	
Glutenhaltige Getreide**		X	<p>* Sulfite (E220-224, E226-E228) in einer Konzentration von mehr als 10mg SO₂ pro kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel</p> <p>**Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel</p> <p>*** Nüsse: Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Macademianüsse (<i>Macademia ternifolia</i>), Mandeln (<i>Amygdalus communis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>)</p>
Milch (inkl. Lactose)	X		
Eier (Lysozym)		X	
Fische		X	
Krebstiere		X	
Sojabohnen		X	
Erdnüsse		X	
Nüsse ***		X	
Sesamsamen		X	
Sellerie		X	
Senf		X	
Sulfite (>10mg / kg)*		X	
Kreuzkontamination mögl.		X	

GVO-Freiheit / Bestrahlung	
Enthält gentechnisch verändertes Erbgut	<i>Nein</i>
Aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen	<i>Nein</i>
Werden GVO Erz. In Herstellprozess verwendet?	<i>Nein</i>
Garantiert frei von GVO	<i>Ja</i>
Prod. ist bestrahlt oder enth. bestrahlte Komponenten	<i>Nein</i>

Gehalte / Nährwerte / Zusammensetzung:			
	Gehalt / 100g		Anteil Tagesbedarf*
Energie	1451	KJ	17.50 %
Energie	350	Kcal	17.50 %
Gesamtfett	28	g	40.00 %
davon gesättigte FS	16.80	g	84.00 %
Eiweiss	23.90	g	47.80 %
Kohlenhydrate	0.50	g	0.19 %
davon Zucker	0	g	0.00 %
Salz	1.40	g	23.33 %
FIT [%]:	53.00		WFF [%]: -
Werte analysiert:	<i>Nein</i>		Werte berechnet: <i>Ja</i>

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 KJ / 2000 Kcal)

Mikrobiologie / Qualitätsmanagement				
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor:		<i>Ja</i>		
	Toleranzwert	Grenzwert	Methode	Kadenz
Enterobacteriaceen	100 KBE/g		SLMB	1x jährlich
Escherichia Coli	100 KBE/g		SLMB	1x jährlich
Salmonellen		n.n./25g	SLMB	1x jährlich
Staphylokokkus Aureus	100 KBE/g		SLMB	1x jährlich
Listerien		n.n./25g	SLMB	1x jährlich

Fremdkörpermanagement	Metalldetektor:	<i>Nein</i>	HACCP-Konzept	<i>Ja</i>
Rückverfolgbarkeit:	Datierung:	<i>Ja</i>	Lot-Nr./ Chargen-Nr.	<i>Ja</i>
	andere:			

Abmessungen / Verpackung / Grammatur

Abmessungen:

Länge in mm:	<i>370.00</i>	Breite in mm:	<i>370.00</i>
Höhe in mm:	<i>80.00</i>	Form:	<i>rund</i>

Produkt ist ein Stückartikel (fixgewicht):	<i>Nein</i>	Gewichts-Variabilität in %:	<i>20.00</i>
Bruttogewicht der Konsumenteneinheit:	<i>7.000</i>	Kilogramm	
Nettogewicht der Konsumenteneinheit:	<i>7.000</i>	Kilogramm	

Datierung (Haltbarkeit):	<i>45</i>	Tage
Restlaufzeit bei Auslieferung:	<i>25</i>	Tage

Ist Produkt begast?	<i>Nein</i>
Material Laib-Etikette	<i>Teebeutelpapier</i>
Klebstoff für Laib-Etikette	<i>Foodplast</i>

Material der Primärverpackung	<i>PE - Sack</i>		
Material der Sekundärverpackung:	<i>Keine</i>		
Lagertemperatur:	<i><6°C</i>	Transporttemperatur:	<i><9°C</i>

Bestätigung

Der Lieferant/Hersteller bestätigt, dass das Produkt, die Verpackung und die Deklaration den aufgeführten

Ort, Datum: Beromünster, 07.07.2020

Unterschrift:

