

Spezifikation



le Gruyère AOP "Bio VK" rezent max 12 Mte, Laib ca. 33 kg

Artikelnummer:	100917	CU-EAN:	
		GTIN (für EDI, Trustbox,..):	
Artikel-Bezeichnung:	<i>le Gruyère AOP "Bio VK" rezent max 12 Mte, Laib ca. 33 kg</i>		
Sachbezeichnung LKV:	<i>Schweizer Hartkäse, vollfett</i>		
Ursprungsland Rohstoff:	CH	Verpackungsland:	CH
Hersteller-Information:			
	Betriebszul.Nr.:	CH-2075	

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	X	Migros AdR
	CH-Bio		Coop Miini Region
	EU-Bio		Suisse Garantie
	Demeter		Heumilch
	Berg und Alp		Pärke

Weitere Beschreibungen:

Geschmack	<i>Neben dem mehr oder weniger salzigen Grundton dominieren fruchtige Geschmacksrichtungen, die aus dem Zusammenspiel zwischen Milchsäuregärung und Schmiere entstehen.</i>			
Textur	<i>Der Teig fühlt sich fein an. Er ist geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Seine gleichmässig elfenbeinerne Farbe ändert sich mit den Jahreszeiten.</i>			
Lochung	<i>Löcher sind erwünscht, aber nicht unerlässlich. Sie sollten mehrheitlich einen Durchmesser von 4 – 6 mm haben. Vereinzelte kleine Risse sind erlaubt</i>			
Oberfläche / Rinde	<i>geschmierte, körnige, einheitlich bräunliche und gesunde Rinde</i>			
Einsatz von Zusatzstoffen	<i>Nein</i>		Bohrstellen vorhanden:	<i>Nein</i>
Reifezeit in Monaten:	<i>12</i>		Prod.ist lacto-veget.:	<i>Nein</i>
Rinde essbar:	<i>Nein</i>	<i>N</i>		

Spezielles:	<p><i>Über 400 Liter Bio Milch benötigt man für einen ca. 35kg schweren Käse. Während jeder Laib mehrere Monate reift, wird er immer wieder mit reinem Salzwasser abgerieben. Greyerzer ist ein Käse für Geniesser. Speziell ausgewählte Laibe mit besten Voraussetzungen für eine optimale Qualitätsentwicklung werden für die spezielle Ausreifung reserviert. So entwickeln sie sich zur vollen Reife und bringen den markant-würzigen Genuss eines Greyerzers.</i></p>
-------------	--

Zutatenliste / Allergene			
Salz	1.5	%	Milch-Art: Kuh-Milch
Kulturen	Spuren	%	Lab-Art: tierisches Lab
Lab	Spuren	%	Milchbehandlung: aus 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 (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Haselnüsse (Corylus avellana), Macademianüsse (Macademia ternifolia), Mandeln (Amygdalus communis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pecannüsse (Carya illinoensis), Pistazien (Pistacia vera)</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	wenn ja, sind dekl.:

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

Gehalte / Nährwerte / Zusammensetzung:			
	Gehalt / 100g		Anteil Tagesbedarf*
Energie	1662	KJ	20.00 %
Energie	400	Kcal	20.00 %
Gesamtfett	32	g	45.71 %
davon gesättigte FS	19.40	g	97.00 %
Eiweiss	28	g	56.00 %
Kohlenhydrate	0.10	g	0.04 %
davon Zucker	0	g	0.00 %
Salz	1.50	g	25.00 %
FIT [%]:	49.00		WFF [%]: -
Werte analysiert:	Nein		Werte berechnet: Ja

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

Mikrobiologie / Qualitätsmanagement				
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor: Ja				
	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>Ja</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>600.00</i>	Breite in mm:	<i>600.00</i>
Höhe in mm:	<i>110.00</i>	Form:	<i>rund</i>

Produkt ist ein Stückartikel (fixgewicht):	<i>Nein</i>	Gewichts-Variabilität in %:	<i>20.00</i>
Bruttogewicht der Konsumenteneinheit:	<i>33.000</i>	Kilogramm	
Nettogewicht der Konsumenteneinheit:	<i>33.000</i>	Kilogramm	

Datierung (Haltbarkeit):	<i>35</i>	Tage
Restlaufzeit bei Auslieferung:	<i>110</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>Folie</i>		
Material der Sekundärverpackung:	<i>Nein</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, 27.05.2020

Unterschrift:

