

Spezifikationsnummer / gültig ab:	10.06.2018	Ersetzt Version vom:		Erstellt von:	Tony Müller
-----------------------------------	------------	----------------------	--	---------------	-------------

gelbe Felder = werden Emmi intern ausgefüllt

1. Produktbezeichnung

Artikelbezeichnung	Raclette Suisse
Artikel Zusatztext	
Artikel-Nummer Emmi ESDS	
Artikel-Nummer Emmi FOSS	
Artikel-Nummer Lieferant	
Sachbezeichnung nach CH LKV	
EAN Code / GTIN 13 Primärverpackung	
EAN Code / GS1 128 Sekundärverpackung	
Ursprungsland	CH
Herstellungs-, Verarbeitungs- oder Verpackungsland	CH

2. Adresse

Adresse Hersteller

Name	Käserei Müller-Thurgau
Bereich	Betrieb Sibehuse
Postfach / Strasse	Landstrasse 9
PLZ/Ort	8580 Hagenwil-Amriswil
Kontaktperson	Tony Müller
QS Verantwortlicher	Reto Beer
Telefon-, Faxnummer	071 411 15 59 Fax 071 411 25 42
E-Mail / Internet	info@mueller-thurgau.ch
Betriebs-Nr.	5120

Adresse Lieferant

Name	Käse Thurgau AG
Bereich	
Postfach / Strasse	Landstrasse 9
PLZ/Ort	8580 Hagenwil-Amriswil
Kontaktperson	Tony Müller
QS Verantwortlicher	Tony Müller
Telefon-, Faxnummer	071 411 15 59 Fax 071 411 25 42
E-Mail / Internet	info@kaesethurgau.ch
Betriebs-Nr.	

3. Label

		X	gültiges Zertifikat ist zwingend beizulegen!
Label	Coop CNP		
Label	Migros Bio		
Label	Migros Heidi		
Label	Bio K		
Label	Bio UK		
Label	Suisse Garantie	X	
Label	Kosher		
Label	Halal		
Label	weitere		
Zertifizierung / Lieferant	ISO 9001:2000		
Zertifizierung / Lieferant	ISO 14001:2004		
Zertifizierung / Lieferant	Bio Suisse		
Zertifizierung / Lieferant	IFS		
Zertifizierung / Lieferant	BRC		
Zertifizierung / Lieferant	weitere	Culinarium	
Bei BIO-Produkten : Bitte Zertifizierungsstelle angeben			

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

5. Produktbeschreibung

Angebotsform	X	Bemerkung
Laib eckig	X	
Laib rund	X	
Portion	X	
Block		
Keil		
Riemenstück		
Scheiben		
gerieben		
andere Angebotsform z.B. Möckli/Rollen/Rosetten		

Format	Sollwert	min.	max.	Bemerkung
Länge (cm)				
Breite (cm)				
Höhe (cm)	8.0	7.0	9.0	
Durchmesser (cm)	32.0	30.0	34.0	
Reibgrösse (mm)				

Gewicht kg	Sollwert	min.	max.	Bemerkung
Gewicht in kg	7.000	6.200	8.000	

	ja x	nein x	Bemerkung
Fixgewicht			
Variabel			

		ja x	nein x	wenn ja x, Beschreibung
Laib-Etikette	Material			
Laib-Etikette	Klebstoff	X		Foodplast

Käseoberfläche	
Oberflächenbeschaffenheit (beschreiben z.B. "mit Schmiere", "gewaschen", "plastifiziert")	
Oberflächenbehandlung (beschreiben z.B. "mit Sulze", "mit Wasser", "mit Kräuter" usw.)	

	ja x	nein x	Bemerkung
Weist der Käse Bohrstellen auf?		X	

	ja x	nein x	wenn ja, welche? (sind unter Zutaten aufzuführen)
Einsatz von Zusatzstoffen?		X	

		min.	max.	Bemerkung
Reifungszeit ab Produktion	Tage	120	180	je nach gewünschtem Reifegrad

6. Haltbarkeit und Temperatur

			Bemerkung
Lagertemperatur	12	°C	
Transporttemperatur	8	°C	
Luftfeuchtigkeit	92-95	%	
Haltbarkeit ab Prod./Abpackdatum		Tage	
garantierte Restlaufzeit		Tage	
zu verkaufen bis		Tage	
zu verbrauchen bis		Tage	

7. Sensorische Beschreibung

	Beschreibung
Aussehen / Farbe	gewaschen, gelbe Rinde
Geruch	rein, leicht säuerlich
Geschmack	fein aromatischer, würziger Geschmack
Textur / Konsistenz (Farbe angeben)	feiner, cremiger Teig, / elfenbeinfarbig bis gelb
	guter Schmelz, schöne, runde Lochung ,

8. Allergene

Anzugeben sind folgende Allergene, einschliesslich der daraus hergestellten Produkte, und Sulfite				
	ja x	nein x	Menge (g/kg)	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide*				
Milch, Milchprotein, (einschliesslich Lactose)				
Eier				
Fische				
Krebstiere				
Sojabohnen				
Erdnüsse				
Nüsse**				
Sesamsamen				
Sellerie				
Senf				
Sulfite***				
Lupine				
Weichtiere				
* wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel				
** Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Macadaminanüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), Mandeln (<i>Amygdalus communis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>)				
*** Sulfite (E 220 - 224, 226 - 228) in einer Konz. von mehr 10 mg/kg SO ₂ pro kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel				

	ja x	nein x	Bemerkung
Können Kreuzkontaminationen auftreten?			
Wenn ja, sind diese deklariert?			

9. Zutaten

	ja x	nein x	Wenn ja, welche?
Enthält gentechnisch verändertes Erbgut		X	
Aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen		X	
Werden GVO Erz. im Herst. Prozess verwendet?		X	
Garantiert frei von GVO	x		

Zutaten (Rohstoffe, Zutaten, Zusatzstoffe etc.)	E-Nr.	Herkunftsland	Anteil (%)
Kuhmilch		CH	99.80%
			99.80%

Pflanzensterole**				mg/100g	
Kohlenhydrate*	0.7g/100g			g/100g	
davon Laktose**	0 g/100g			g/100g	
davon Milchsäure**	0.7 g/100g			g/100g	
Nahrungsfasern*	0 g/100g			g/100g	
Mineralstoffe**	4.3 g/100g			g/100g	
Natriumchlorid (Speisesalz)*	2.0 g/100g			g/100g	
Natrium*	0.8g/100g			mg/100g	
Kalium**	68 mg/100g			mg/100g	
Calcium*	700 mg/100g			mg/100g	
Magnesium*	29 mg/100g			mg/100g	
Phosphor**	513 mg/100g			mg/100g	
Eisen*	0.09 mg/100g			mg/100g	
Zink**	4.0 mg/100g			mg/100g	
Kupfer**	0.07 mg/100g			mg/100g	
Mangan**	42 µg/100g			µg/100g	
Vitamin A*	253 µg/100g			µg/100g	
Vitamin B1**	13 µg/100g			µg/100g	
Vitamin B2**	0.23 mg/100g			mg/100g	
Vitamin B6**	0.06 mg/100g			mg/100g	
Vitamin C*		Spuren mg/100g		mg/100g	
Vitamin E**	0.67 mg/100g			mg/100g	
pH-Wert*	5.20 - 5.25				
aw-Wert*					

Erklärung zu den chemisch-physikalischen Analysen bei Käse
 Altersbedingte Abweichungen sind in den Toleranzwerten zu berücksichtigen.

12. Analysen: Mikrobiologische Untersuchungen

	ja x	nein x	Bemerkung
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor	X		

Lebensmittelsicherheitskriterien	X	Methode / Bemerkungen	INFO
für Käse aus Rohmilch oder thermisierter Milch	X	QS-Reglement/Untersuchungen/Fabrikationskontrolle etc.	
für Käse aus hitzebehandelter (pasteurisierter) Milch			

	INFO	Sollwert	Toleranzwert	Grenzwert	Toleranz- und Grenzwert Hersteller (durch Emmi akzeptiert) INFO
-		-	-	-	
Escherichia coli (KBE/g)		<10	>10	100	
Schimmel (bei schimmelgereiftem Käse nicht relevant)		nicht sichtbar	-	sichtbar	
koagulase positive Staphylokokken (KBE/g)		<10	>10	10 000	
Staphylokokkenenterotoxine		n.n.	n.n.	n.n.	
Listeria (monocytogenes / andere) (KBE/g)		n.n.	n.n.	n.n.	
Salmonella (KBE/g)		n.n.	n.n.	n.n.	

13. Nährwerte (werden automatisch gemäss CH LKV/FIAL anhand der Eingabe bei den Analysen chem./phys. im Sollwert Protein, Fett, Kohlenhydrate berechnet)

	Wert		Berechnet x	Bemerkungen
Nährwert (kJ)	1024	kJ/100g	X	nach LKV
Nährwert (kcal)	249	kcal/100g	X	nach LKV

Fett i.T. / wff	Sollwert	min.	max.		Bemerkungen
Fett i.T. (Fett in der Trockenmasse)	46.30	45.00	55.00	%	
Wff (Wasser im fettfreien Käse)	55.70	53.80	56.00	%	

Festigkeit	x	Bemerkungen
Extrahartkäse		
Hartkäse		
Halbhartkäse	X	
Weichkäse		
Frischkäse		
andere:		

Milchart	x	Bemerkungen
Kuhmilch	X	
Ziegenmilch		
Schafmilch		
andere		

Behandlungsart Fabrikationsmilch	x		Bemerkungen
aus Rohmilch (100%)			
mit Rohmilch (teilweise aus Rohmilch)	X		
pasteurisiert		°C	
thermisiert		°C	
homogenisiert			

14. Verpackung

	Typ / Beschreibung	Format	Anz. Einheiten
Primärverpackung			
Sekundärverpackung	Pergamentpapier		1
Palette	Palettenrahmen		24 pro Rahmen

	ja x	nein x	Packgas (Typ)
"unter Schutzatmosphäre abgepackt"		X	

15. Vereinbarung

Der Lieferant/Hersteller bestätigt, dass das Produkt, die Verpackung und die Deklaration den aufgeführten Sollwerten und der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

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

Ort, Datum, Stempel	Hagenwil, 10.06.2018
Rechtsgültige Unterschrift	Tony Müller