

PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 50325

1. Artikelbezeichnung

Schweizer Emmentaler Block

Hartkäse; 2 x 3,8 kg

Art. Nr. 50325

2. Produktbeschreibung

2.1 Zutaten:

Rohmilch, Speisesalz, Milchsäuerungskulturen und Propionsäurekulturen, Lab

Labsorte: mikrobiell und/oder tierisch

2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Äußeres: feste, saubere goldgelbe Rinde

Aussehen Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, Lochung mehrheitlich 2-4cm gross, spärlich bis reichlich

Gefüge/Konsistenz/Textur: schnittfähig, geschmeidig

Geruch und Geschmack: nussig-mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer

2.3 Chemische Anforderungen:

Trockenmasse: ca. 64 %

Fettgehalt absolut: ca. 31 %

Fett i. Tr.: mind. 45 %

pH-Wert: 5,2 - 6,0

Salz (NaCl): 0,3 - 0,8 %

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.4 Bakteriologische Anforderungen:

Anzustrebende Grenzwerte:

Enterobakterien /g: Zielwert = < 1000 Warnwert = 10000

E.-coli /g: Zielwert = < 100 Warnwert = 1000

Koagulase positive Staphylokokken / g: < 10000

Salmonellen: neg. 25/g

Listeria monocytogenes: neg. 25/g

Die Produktoberfläche muss sauber und frei von sichtbarem Fremdschimmel sein. Pathogene Keime müssen abwesend sein.

2.5 Ernährungsphysiologische Hinweise

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	1623 kJ / 391 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz (Na x 2,5)	0,60 g

3. Gesetzliche Anforderungen

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien entsprechen den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und Verordnungen sowie den geltenden EU-Bestimmungen in der jeweils aktuellen Fassung.

3.1 Allergene

Keine weiteren Allergene nach VO (EU) 1169/2011, Anhang II, außer Kuhmilch (einschließlich Spuren von Laktose)

3.2 Gentechnologie

Das Produkt entspricht den EG-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003). Eine Kennzeichnungspflicht besteht nicht.

4. Lager und Transportbedingungen

Die empfohlenen Lager- und Transporttemperaturen liegen bei +6 bis +8 °C.
Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein.

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

Nürnberg, 04.07.2014

- Qualitätsmanagement -
Bayernland eG, Nürnberg

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig