



Appenzeller SWITZERLAND Mild-Würzig 1/4 Laib ungewaschen 1.7kg vakuumiert

Grunddaten

Beschreibung	Appenzeller SWITZERLAND Mild-Würzig 1/4 Laib ungewaschen 1.7kg vakuumiert
Kurzbeschreibung	Appenzeller Mild-Würzig 1/4Lb 1.7kg
Marke 1	Appenzeller Switzerland
Materialnummer	1047345
Materialart	Konsumenteneinheit
GTIN Konsumenteneinheit	7610900007837
Spezifikations Nummer (RD)	100000003927
Linie	Gelbe Linie
Produkthierarchie 2	Naturkäse
Produkthierarchie 4	Appenzeller
Bio/ Konventionell	Konventionell
Ursprungsland	Schweiz
Zielmarkt	Deutschland
Datierungsart	Mindestens haltbar bis:
Restlaufzeit im Zielmarkt (Tage)	36
Chargenverwaltung	Ja
Verkauf: Offen / Vorverpackt	Verpackte Ware
	Emmi Schweiz AG Industriestrasse 135 CH 9200 Gossau

Logistische Daten

Bruttogewicht	1,641 Kilogramm
---------------	-----------------

Nettogewicht	1,625 Kilogramm
Länge	160,000 mm
Breite	160,000 mm
Höhe	90,000 mm
Gewichtsvariabel	Ja
Transporttemperatur	gekühlt 3-6°C
Verpackungsart	Box

Produkthinweise

Verantwortliche Behörde Deutschland	Europäische Union 1169/2011
Nährwertanspruch: Art	Frei von
Nährwertanspruch: Stoff	Laktose
Nährwertanspruch	Von Natur aus laktosefrei.
Aufbewahrungshinweis	Bei +4 °C bis +8 °C aufbewahren.

Allergene

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ist enthalten
---	---------------

Ernährungsformen

Ovo-lacto-vegetarisch	Nein
Ovo-vegetarisch	Nein
Lacto-vegetarisch	Nein
Vegan	Nein
Laktosefrei	Ja

Zutaten und Nährwerte

Sachbezeichnung	Schweizer Hartkäse, mindestens 48 % Fett i. Tr.
-----------------	---

Nährwertangaben

		Menge pro Bezugsgrösse
Nährwert	Bezugsgrösse	100
Energie	1'626,00 kj (392,00 kcal)	
Fett	32,00 g	
davon gesättigte Fettsäure	19,00 g	
Kohlenhydrate	0,10 g	
davon Zucker	0,10 g	
Eiweiss	25,00 g	
Salz (Natrium x 2,5)	1,30 g	

Produktbeschaffenheit

Oberflächenbeschaffenheit	geschmierte Rinde
Mit Bohrstellen	Ja
Rinde zum Verzehr geeignet	organoleptisch nicht geeignet
Rindenbeschaffenheit Grund 2	geschmierte Rinde
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	mit Rohmilch hergestellt

Analysewerte

Reifungszeit ab Prod. MIN	90 Tage
Reifungszeit ab Prod. MAX	120 Tage

Gentechnologie

Emmi setzt keine Rohwaren, Zutaten oder Hilfsstoffe ein, die nach der VO des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel oder der EU VO Nr. 1829/2003 als GVO Erzeugnis zu deklarieren sind.

Bestrahlung

Emmi setzt keine Rohwaren, Zutaten oder Hilfsstoffe ein, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

Bestätigung

Das Produkt, einschliesslich der Verpackung und der Deklaration, genügt in jeder Beziehung sämtlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz bzw. der EU.