



Produktspezifikation Allgäuer Emmentaler g.U. Reibkäse

Artikelbezeichnung: Allgäuer Emmentaler g.U. Reibkäse 45 % Fett i. Tr.
 Artikelnummer: 1035
 Gewicht: 1 kg

Artikelbeschreibung

Parameter	Angabe
Käsegruppe	Hartkäse
Milchart:	Kuhmilch
Mit Rohmilch hergestellt	Ja
Fettgehalt i. Tr.	45%
Bio-Produkt	nein
Bio-Verband	-
ÖKO-Kontrollstellennr.	-
Zutaten	Zutaten: MILCH, Speisesalz, Bakterienkultur, mikrobielles Lab,
Labart:	Mikrobielles
Reifung	Rindengereift
Rinde verzehrbar	Ja
Aussehen Äußeres	Mattgelbe, geriebene Käsefäden
Aussehen Inneres	
Konsistenz	Geschmeidiger und elastischer Teig
Geschmack	Mild aromatisch, nusskernartig
Geruch	Mild aromatisch, nusskernartig
Auslobung	Geschützte Ursprungsbezeichnung, VLOG, QZBW
Lactosefrei	Von Natur aus lactosefrei.

Nährwertangaben

Nährstoff	Pro 100g
Brennwert	1546 kJ /372 kcal
Fett (in g)	28
davon gesättigte Fettsäuren (in g)	18
Kohlenhydrate (in g)	3
davon Zucker (in g)	<0,1
Eiweiß (in g)	27
Salz (in g)	0,9

Allergene Inhaltsstoffe

Das Produkt enthält folgende Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevanten Inhaltsstoffe:

Milch und Milcherzeugnisse, hier: Kuhmilch

Vorsicht für Schwangere und Kleinkinder: es handelt sich um ein Rohmilchprodukt

Status	Geprüft	Freigabe	Version	4
Name	Janina Metzler	Martin Bauhofer	Seite	1 von 2
Datum	28.03.2022	28.03.2022	Produkt	1035 Allgäuer Emmentaler g.U. Reibkäse



Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Grenzwert
Coliforme Keime	<100 KBE / g
E. Coli	<100 KBE / g
Salmonellen in 25 g	Nicht nachweisbar
Listerien in 25g	Nicht nachweisbar
Staphylokokkus aureus	< 10.000 KBE / g

Verpackung und Transport

Parameter	Angabe
Einzel-EAN	4035514010012
Versandereinheit-EAN	4035514010357
Verpackungsart	Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Versandart	Karton
Stück pro Versandereinheit	10
Versandereinheiten pro Lage	5
Versandereinheiten pro Palette	30

Die Zusammenstellung der Ware für den Versand kann gegebenenfalls nach Kundenanforderung erfolgen.

Hinweis Verpackung:

Transport

Das Produkt wird wie folgt gelagert und transportiert: Temperatur: +4°C bis +8 °C

Die Kühltette ist nachvollziehbar dokumentiert. Das Produkt darf keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Restlaufzeit ab Lager Kunde: 75

Das MHD wird nach Produktionschargen vergeben und auf der Umverpackung sowie der Produktverpackung angebracht. Zu Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit wird das MHD / Chargennummer herangezogen.

Konsuminformationen

Allgemeine Vereinbarungen

1. Die Spezifikation ist verbindlich.
2. Bei jeglicher Änderung der Produktionsherstellung sowie sonstige Änderungen wird diese Spezifikation modifiziert und den Kunden umgehend ausgehändigt.
3. Diese Spezifikation ist ohne Unterschrift gültig.

Status	Geprüft	Freigabe	Version	4
Name	Janina Metzler	Martin Bauhofer	Seite	2 von 2
Datum	28.03.2022	28.03.2022	Produkt	1035 Allgäuer Emmentaler g.U. Reibkäse