

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



1.0	Herstellerangaben	
1.1	Firma	Albert Herz GmbH
1.2	Anschrift	Landstraße 45, D-87452 Kimratshofen
1.3	Genusstauglichkeitskennzeichen	DE BY 70576 EG
1.4	Telefon	08373 / 92224-00
1.5	Telefax	08373 / 987 966
1.6	e-mail	info@herz-kaese.de
1.7	Ansprechpartner Verkauf	Herr Ludwig Sontheim
1.8	Ansprechpartner QS	Frau Manuela Brunner

2.0	Angaben zum Produkt	
2.1	Produktbezeichnung	Bio Emmentaler gerieben 5x1kg 45%F.i.T
2.2	Verkehrsbezeichnung	Reibkäse Hartkäse 45%
2.3	Artikelnummer	H046701
2.4	Form	Käseraspel
2.5	Käsegewicht in Gramm	1000,000
2.6	Einzelpackung egalisiert	Ja
2.7	Abmessungen	Länge in mm: 350,000 Breite in mm: 200,000 Höhe in mm: 30,000
2.8	Verwendungszweck	Lebensmittel

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



3.0 Verpackung und Lagerung		
3.1	Die mit dem Rohstoff in Verbindung stehenden Packmittel und Transportbehältnisse beeinträchtigen nicht die Qualität des Rohstoffes und entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen der Bedarfsgegenstände-VO, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und der EG-VO 10/2011.	
3.2	Packstoffart	OPA/PE 57µm, neutral 480mm
3.3	Inhalt / Einheit	1
3.4	Anzahl der Einheiten / Gebinde	5
3.5	Gebinde / Transporteinheit, Gewicht in kg netto	5,000
3.6	Karton egalisiert	Ja
3.7	Lagerbedingungen	Temperatur in °C: +5°C bis +8°C relative Luftfeuchte: keine Vorgaben Lichtschutz: ja
3.8	Mindesthaltbarkeit ab Abpackung in Tagen	60
3.9	Garantierte Restlaufzeit in Tagen	45
3.10	Aufbau der MHD Kennzeichnung	TT/MM/JJ
3.11	Lebensmittelrechtlicher Status	Das oben beschriebene Produkt entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in der Bundesrepublik Deutschland geltenden

4.0 Herstellungsverfahren	
4.1	Kurze Beschreibung des Herstellungsverfahrens (inklusive Erhitzungsverfahren der Käsereimilch) Käse wurde in Folie gereift

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



5.0 Produktzusammensetzung						
5.1	Zutat	E-Nr.	Anteil in %	Ursprungsland	Herkunft	
5.2	Bio Milch			D		
5.3	Salz			EU		
5.4	Kulturen			EU		
5.5	Lab			EU	mikrobiell	
5.6	Trennmittel Bio Kartoffelstärke		< 3	EU		
5.7						
5.8						
5.9						
5.10						
5.11						

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



6.0	Zusatzstoffe
6.1	Das Produkt ist frei von Lösungsmitteln, Trägerstoffe, Filterhilfsstoffen und Trennmitteln

7.0	Sensorische Beurteilung	
7.1	Aussehen Äußeres	goldgelbe Käsefäden. Zum Teil auch kleinere Bestandteile
7.2	Aussehen Inneres	
7.3	Konsistenz / Textur	Fäden unterschiedlicher Länge und Stärke
7.4	Geruch	emmentalertypisch, leicht süßlich
7.5	Geschmack	emmentalertypisch, leicht süßlich

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



8.0 Chemisch Physikalische Angaben					
8.1	Chemisch Physikalische Parameter	Minimum	Maximum	Sollwert	Methode
8.2	Trockenmasse in %	60	64	60,1	DIN EN ISO 5534
8.3	Wassergehalt in %	36	40	38	berechnet
8.4	Fettgehalt absolut in %	27,5	30	28	DIN EN ISO 1735
8.5	Eiweiß in %				§ 64 LFGB L01.00-10/1+2
8.6	Fett in der Trockenmasse in %	45	49,9	45	berechnet
8.7	Kochsalzgehalt in %	0,5	1,5	0,8	berechnet aus Natriumgehalt
8.8	pH-Wert	5,25	5,85	5,5	pH-Meter
8.9					
8.10					
8.11					

9.0 Mikrobiologische Angaben							
9.1	Mikrobiologische Parameter	Einheit	m	M	n	c	Methode
9.2	Enterobacteriaceae	KbE/g	< 1.000	< 10.000	5	2	ISO 21528-2:2004 (E)
9.3	E. Coli	KbE/g	< 100	< 1.000	5	2	ISO 16649-2:2001 (E)
9.4	Salmonellen	KbE/25g	negativ	negativ			L00.00-20, ASU gemäß § 64 LFGB
9.5	Listeria monocytogenes	KbE/25g	negativ	negativ			ISO 11290-1/L00.00-32, ASU gemäß § 64 LFGB
9.6	Staphylococcus aureus	KbE/g	< 100	< 1.000	5	2	L00.00-55, ASU gemäß § 64 LFGB
9.7	Schimmelpilze	KbE/g		< 1.000			L01.00-37, ASU gemäß § 64 LFGB
9.8	Hefen	KbE/g		< 100.000			L01.00-37, ASU gemäß § 64 LFGB
9.9							
9.10							

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



10.0	Ernährungsphysiologische Parameter	
10.1	Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	
10.2	Energie in kJ	1536
10.3	Energie in kcal	370
10.4	Fett	28
10.5	davon gesättigte Fettsäuren	18
10.6	Kohlenhydrate	2,4
10.7	davon Zucker	< 0,1
10.8	Eiweiß	27
10.9	Salz	0,8
10.10		
10.11		
10.12		

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



11.0	Lebensmittelrechtliche Anforderungen
11.1	Der Rohstoff entspricht den einschlägigen rechtlichen Vorschriften der EU bzw. den in Deutschland geltenden Rechtsbestimmungen
11.2	Das Produkt wird nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt
11.3	Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine werden eingehalten. Dabei werden die im deutschen Recht geregelten Anforderungen (insbesondere Schadstoffhöchstmengen VO, Rückstandshöchstmengen VO, Mykotoxinhöchstmengen VO), sowie die Bestimmungen der Verordnung 466/2001/EU mit ihren aktuellen Erweiterungen und Änderungen erfüllt. Außerdem werden für Lebensmittel tierischer Herkunft die Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 eingehalten. Bei Bedarf können die Untersuchungsergebnisse zur Verfügung gestellt werden.

12.0	Maßnahmen gegen Verunreinigungen / Fremdkörper	
12.1	Metalldetektor	Ja
12.2	Röntgendetektor	Nein
12.3	Siebe	Nein

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



13.0	Deklarationspflichtige Zutaten		
13.1	Deklarationspflichtige Zutaten gemäß VO EU Nr. 1169/2011 LMIV - jeweils in der aktuell gültigen Fassung		
13.2	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
13.3	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	
13.4	Eier und Eierzeugnisse	Nein	
13.5	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	
13.6	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	Nein	
13.7	Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	
13.8	Milch und Milchprodukte (inklusive Laktose)	Ja	Milch
13.9	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
13.10	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	
13.11	Senf und Senferzeugnisse	Nein	
13.12	Sesam und Sesamerzeugnisse	Nein	
13.13	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	Nein	
13.14	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein	
13.15	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



14.0 Gentechnik		
14.1	Das oben genannte Produkt ist ein GVO oder enthält GVO	Nein
14.2	Das oben genannte Produkt wird ganz oder teilweise aus einem GVO hergestellt	Nein
14.3	Das oben genannte Produkt enthält eine Zutat, die ganz oder teilweise aus GVO hergestellt ist	Nein
14.4	Wird eine Zutat, für das oben genannte Produkt, mit Hilfe von genetisch veränderten Mikroorganismen hergestellt?	Nein
14.5	Wird eine Zutat, für das oben genannte Produkt, mit Hilfe von Enzymen aus genetisch veränderten Mikroorganismen hergestellt?	Nein
14.6	Durch Erklärungen der Vorlieferanten der Zusatz- und Hilfsstoffe stellen wir sicher, dass der Anteil einer unbeabsichtigten oder technisch nicht zu vermeidenden Kontamination von in der EU zugelassenem GVO-Material kleiner als 0,9% ist	
14.7	Die Firma Albert Herz GmbH bestätigt hiermit, dass der genannte Artikel nicht in den Anwendungsbereich der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 (Genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel), (EG) Nr. 1830/2003 (Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln) sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG fällt. Das Produkt ist somit nicht kennzeichnungspflichtig.	
14.8		

15.0 Rückverfolgbarkeit	
15.1	Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet. Darüber hinaus ist auch die Rückverfolgbarkeit durch unsere Vorlieferanten gem. EG VO 178/2002 auf jeder Stufe gesichert.

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



16.0	Verbraucherinformation		
16.1	Geeignet für Vegetarier	Ja	
16.2	Geeignet für Veganer	Nein	
16.3	Geeignet für Diabetiker	Nein	
16.4	Hinweis für Lebensmittelerisikogruppen (Kleinkinder, Schwangere, Immuninstabile Allergiker)	Nein	
16.5	Kosher	Nein	
16.6	Halal	Nein	
16.7	Bioprodukt	Ja	Kontrollstellennummer: DE-ÖKÖ-006
16.8	Laktosefrei	Ja	
16.9			
16.10			

Produktspezifikation

H046701 Bio Emmentaler gerieben 5x1kg

46701

Erstellt : M. Brunner
Geprüft : L. Sontheim
Freigabe : M. Brunner
Version : 1.03
gültig ab : 18.04.2025



17.0	Konfektionierung	
17.1	Abmessungen der Verkaufseinheit	Länge in cm: 38,000 Breite in cm: 21,000 Höhe in cm: 19,500
17.2	Gewicht der Verkaufseinheit in kg brutto	5,247
17.3	Anzahl Verkaufseinheiten pro Lage	10
17.4	Anzahl Lagen pro Palette	6
17.5	Anzahl Verkaufseinheiten pro Palette	60
17.6	Bruttogewicht der Palette in kg ca.	335,820
17.7	Gesamthöhe der Palette in cm ca.	132,00
17.8	Stück EAN	
17.9	Karton / E2 - Kisten EAN	4002699104676
17.10	Paletten EAN	

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.