



Zutaten		
pasteurisierte Kuhmilch		> 97,2%
Salz		0,80%
mikrobieller Labaustauschstoff		< 1,0%
Milchsäurebakterienkulturen		< 1,0%

Sensorische Eigenschaften	
Aussehen Äußeres:	mattfarbene, hellgelbe Käse-Großstücke mit kirsch- bis walnusskerngroßer Lochung
Konsistenz:	geschmeidiger- elastischer, jedoch fester Käseteig
Geruch, Geschmack:	je nach Reifegrad: mild aromatisch bis aromatisch, nusskernartig

Chemische Durchschnittsanalyse		
Parameter	Methoden	Sollwerte
Trockenmasse:	2h 105 °C	60,0% - 63,0%
Feuchtigkeit:	Berechnet	37,0% - 40,0%
Fett absolut:	van Gulik	27,0% - 31,5%
Fett in Trockenmasse:	Berechnet	45,0% - 50,0%
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse:	Berechnet	49,0% - 56,0%
Natriumchlorid:	Erbacher	0,40% - 1,00%
pH:	pH-Meter	5,40 -5,80

Mikrobiologische Werte (*1bei n=5, c=0/ *2bei n=5, c=2)				
Parameter	Einheit	Richtwert	Grenzwert	
			m	M
Salmonellen*1	25g	---	n.n.	---
Listeria monocytogenes*1	25g	---	n.n.	---
E. Coli*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	<1x10 ³
Koagulase positive Staphylokokken*2	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	<1x10 ³

Allergene (-: nicht vorhanden, +: vorhanden)			
glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO ₂	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose*	+	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

gemäß Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

*Dieses Produkt ist von Natur aus laktosefrei (Laktosegehalt <0,1%)

Produktspezifikation



Emmentaler Großstück 45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 12/2012
Ausgabe 2

Durchschnittliche Nährwerte

	Einheit	pro 100g	GDA in %	pro 50,0g	GDA in %	pro 25,0g	GDA in %
Brennwert	kJ	1630	19	815	10	407	5
	kcal	388	19	194	10	97	5
Fett	g	29,5	42	14,8	21	7,4	11
davon gesättigte Fettsäuren	g	21,0	105	10,5	53	5,3	26
Kohlenhydrate	g	0,1	0,0	< 0,1	0,0	< 0,1	0,0
davon Zucker	g	< 0,1	0,1	< 0,1	0,1	< 0,1	0,1
Eiweiß	g	30,5	61	15,3	31	7,6	15
Salz	g	0,80	13	0,40	7	0,20	3

sonstige rechtliche Produktangaben

Gentechnisch Veränderte Organismen	Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den Vorgaben der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln NICHT kennzeichnungspflichtig ist.
Verpackungsmaterial	Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen . Darüber hinaus erfüllen Sie die Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen , unter Berücksichtigung, der vom Gesetzgeber, festgelegten Übergangsfristen. Bis zum Ablauf dieser Übergangsfristen entsprechen die verwendeten Verpackungsmaterialien jedoch mindestens den Vorgaben der Richtlinie 2002/72 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen . Zur Herstellung des Verpackungsmaterials werden gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 keine in der Kandidatenliste der ECHA aufgeführten besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) eingesetzt. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt .
Ionisierende Strahlen	Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde KEINER Behandlung mit ionisierter Strahlung unterzogen.

Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen.

Kontakt

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH * Siechen 11 * 93413 Cham

Qualitätsmanagement * Tel.: +49(9971)844-1701 * Fax: +49(9971)844-1093

	Erstellung (Qualitätsmanagement)	Prüfung (Qualitätssicherung)	Freigabe (Prokurist Produktion)
Datum	03.12.2012	04.12.2012	04.12.2012