

Produktspezifikation (Lieferant)

1. Allgemeine Deklarationsangaben

Artikelbezeichnung	
Sachbezeichnung nach LmV/Verkehrsbezeichnung	Wiesenzauber
Obligatorische Zusatzangaben nach LmV	
Produktionsland / Region	Schweiz / Toggenburg
Markenname	

3. Zertifizierungen

Zertifizierungsart	ja x	Datum der letzten Zertifizierung	wenn ja x, welche Art der
Zertifizierung: ISO 9001 , ISO 14001, BRC, IFS, QM- Fromarte		03.12.2016	Bamos
Zertifizierung: ADR			
Zertifizierung: BIO		April 2014	Bio inspecta
Zertifizierungsstelle			

Wir bitten Sie, uns jeweils die aktuelle Version zuzustellen !

4. Produktebeschreibung

4.1 Deklarationsangaben

Fettgehaltsstufe	x	Bemerkung
Extrahartkäse		
Hartkäse		
Halbhartkäse	x	
Weichkäse		
andere:		

Milchart	x	Bemerkung
Kuhmilch	x	
Ziegenmilch		
Schafmilch		
andere		

Behandlungsart Fabrikationsmilch	x		Bemerkung
aus Rohmilch			
pasteurisiert		°C	
thermisiert	65	°C	
homogenisiert			

4.2 Beschreibung des Aussehens

Produktspezifikation (Lieferant)

Angebotsform	x	Bemerkung
Laib eckig		
Laib rund	x	

Format	Sollwert	min.	max.	Bemerkung
Länge (cm)				
Breite (cm)				
Höhe (cm)	8	6	10	
Durchmesser (cm)	25	24	28	

Gewicht	Sollwert	min.	max.	Bemerkung
Gewicht in kg	4.2	3.6	4.6	

	ja x	nein x	wenn ja x, Beschreibung
Laib-Etikette	x		
Material-Etikette			
Klebstoff			

Käseoberfläche	
Oberflächenbeschaffenheit (beschreiben z. B. ...)	geschmiert
Oberflächenbehandlung (beschreiben z. B. "mit Sulze", "mit Wasser", "mit Kräuter" usw.)	Kräutermantel
Einsatz Oberflächenmittel (beschreiben z. B. "Natamycin" usw.)	

4.3 weitere Angaben

Haltbarkeit		min.	max.	Bemerkung
Reifungszeit ab Produktion	Tage	30	120	
Haltbarkeit ab Prod. / Abpackdatum	Tage	1	60	
garantierte Restlaufzeit Eintreffen in unserem Haus	Tage			

Temperatur			Bemerkung
Lagertemperatur	6	°C	
Transporttemperatur	6	°C	

5. Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe	braun, grün mit Kräutermantel
Geruch	herb, würzig
Geschmack	vollmundiges Kräuteraroma
Textur / Konsistenz, Farbe	langer sämiger Teig
Lochung	spärlich
Schmelzbarkeit	

6. Zusammensetzung und weitere obligatorische Angaben

6.1 Zutatenliste für konventionelle Produkte

Menge und Herkunft aller Zutaten und Zusatzstoffe des gelieferten Produktes angeben.

Bestandteil	%-Anteil	Herkunftsland	Falls Bestandteile pflanzlich, Pflanzenart angeben	Zertifikat
Milch	99,0	CH		
Wasser	0,1	CH		
Kräuter	0,5	CH		
Lab	0,1	IT		
Kulturen	0,3	DE		
	100,0			
Total	100%			

Produktspezifikation (Lieferant)

6.2 Weitere Angaben

Labart	ja x	nein x	Bemerkung
Kälbermagenlab	x		
Mikrobiell			
GVO			

Speisesalzinformationen	ja x	nein x	Bemerkung
Speisesalz jodiert			
Speisesalz jodfrei	x		
Speisesalz fluorhaltig			
Speisesalz fluorfrei			

6.3 Zutaten und Zusatzstoffe

Name	ja x	nein x	E-Nummer	Mengenangabe
Farbstoffe		x		
Antioxidationsmittel		x		
Konservierungsstoffe		x		
Emulgatoren		x		
Gelier-/Verdickungsmittel, Stabilisatoren		x		
Trennmittel		x		
Alkalien Sauerungsmittel Salze		x		
Aromen (künstliche, naturidentische, natürliche)		x		
Geschmacksverstärker		x		
Enzympräparate		x		
Überzugsmittel		x		
Weitere Zusatzstoffe		x		

7. Nährwertangaben

	Wert		Berechnet x	Bemerkungen
Energiewert	1400	kJ / 100g		
	340	kcal / 100g		

Protein	21	g		
---------	----	---	--	--

Produktspezifikation (Lieferant)

Kohlenhydrate	1.05	g
davon		
• Zucker	1.05	g
Fett	29	g
davon		
• gesättigte Fettsäuren	19	g
• einfach ungesättigt	7.5	g
• mehrfach ungesättigt	1.5	g
Ballaststoffe		g
Mineralstoffe/Vitamine		
Natrium	3.6	mg
Kochsalz	1.5	g
Calcium	580	g

8. Allergene und Lebensmittelintoleranzen

	ja x	nein x	nein	In welcher Zutat?
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel) Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Milch (inkl. Lactose) und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von	x			
Eier und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Fische und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschl. Selleriesalz) Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
<input checked="" type="checkbox"/> Senf Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
<input checked="" type="checkbox"/> Sumpffenchel (Z20-Z24, Z20-Z26) in einer Konzentration von mehr als 10 Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Lupinen und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		
Weichtiere und daraus hergestellte Produkte Wenn Spuren: Enthält Spuren von		x		

Bitte geben Sie auch die vorhandenen Allergene in der nicht essbaren Käsepartie (Rinde) an

9. Gentechnik

Das in dieser Spezifikation beschriebene Erzeugnis erfüllt die aktuellen Anforderungen der EU und der Schweiz:

- EG Nr. 1829/2003 VO über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- EG Nr. 1830/2003 VO über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GMO hergestellten

9.1 Allgemeine Angaben

Produktspezifikation (Lieferant)

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Urprung
Wurde für die Produktion von tierischen Lebensmitteln gentechnisch veränderte Futtermittel bzw. Futtermittelzusätze eingesetzt?	nein			
Zusatzstoffe oder Aromen (inkl. Trägerstoffe), die aus GVO	nein			
<i>Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt, dass alle Zutaten, die nicht unter "Ja" aufgeführt sind, aus konventionellem Ursprung (nicht GVO) stammen</i>				

9.2 Zusätzliche Angaben

	Ja/Nein	Zutat	Anteil %	Sorte/Urprung
Enthält das Erzeugnis Komponenten, die mit Hilfe von GVO (Mikroorganismen, Enzyme) hergestellt wurden, und nicht unter die Bestimmungen der oben genannten Verordnungen fallen (z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Vitamin B2)?	nein			

10. Untersuchungen

10.1 Physikalische und Chemikalische Untersuchungen

	ja x	nein x	Bemerkung
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor			

chemische Analyse	Wert/Einheit	Schwankungsbereich	Methode	Häufigkeit (z.B. 1 x pro Woche)
Trockenmasse*	59 %			
Eiweiss*	23 %			
Fett*	28 %			
Gesättigte Fettsäuren				
Natrium				
Natriumchlorid	15 g / kg			
Kohlenhydrate	1 %			
pH	5.5			
Mineralstoffe/Vitamine				
Weitere				

*** Bitte aktuelle Werte mitsenden, danach alle 3 Monate zu stellen!!!**

10.2 Berechnete Werte (Käse und Käseerzeugnisse)

Fettgehalt:	28,00	%
Trockenmassegehalt:	59,00	%
Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.)	53,0 %	%
Wasser im fettfreien Käse (wff)	59 g/kg	%

10.3 mikrobiologische Untersuchungen

Produktspezifikation (Lieferant)

	ja x	nein x	Bemerkung
Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor	x		

mikrobiologische Werte	Tolleranzwert	Grenzwert	Methode	Einheit	Häufigkeit (z.B. 1 x Jahr)
Aerobe, mesophile Keime				KBE / g	
Enterobacteriaceae	n.n			KBE / g	3 x Jahr
Koagulasepositive Staphylokokken	n.n			KBE / g	3 x Jahr
Escherichia coli	n.n			KBE / g	3 x Jahr
Staphylococcus aureus	n.n			KBE / g	3 x Jahr
Listeria monocytogenes	n.n			KBE / 25g	3 x Jahr
Salmonella spp.	n.n			KBE / 25g	3 x Jahr
Weitere					

Bitte aktuelle Werte mitsenden, danach alle 3 Monate zu stellen!!!

Monitoringprogramm	ja x	nein x

Was wird gemacht: _____

11. HACCP / Rückverfolgbarkeit

HACCP	ja x	nein x	Bemerkung
Metalldetektor?		x	
Durchläuft das Fertigprodukt einen Fremdkörperdetektor?		x	
Ist für das Fertigprodukt ein HACCP-Konzept vorhanden?	x		
Sind für den Rohstoff CCP's definiert worden?	x		

Wie wird die Rückverfolgbarkeit sichergestellt ?	ja x	nein x	Bemerkung
Chargen Code	x		
Chargen Code, wenn ja wie	Datum auf Kaseinmarke		
Produktionsdatum	x		
Käsereimarkte mit Käsereinummer und Fabrikationsdatum	x		
MHD		x	

12. Verpackung

Verpackungsart	ja x	nein x	Bemerkung
offen	x		
Primärverpackung			
Karton			
andere (angeben welches Material)			
Sekundärverpackung			
Karton			
andere (angeben welches Material)			

Abmessung Primärverpackung			Einheit
----------------------------	--	--	---------