

<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 13.04.2021	Formular 08.061	Version 1
Betrieb: <b>Sennerei Maran 7050 Arosa</b>		Bewilligungs-Nr.: 6106	
		Freigabe durch: Walter Niklaus	

<b>Produkt Bezeichnung</b>	<b>Churer Alpkäse</b>	<b>Zertifizierung:</b>	Fromarte, Alpkäse
Sachbezeichnung LGV	Alpkäse:	<b>Festigkeitsstufe:</b>	Halbhart
		<b>Fettgehaltsstufe:</b>	Vollfett
		<b>Milchbehandlung:</b>	Thermisiert
		<b>Reifungsdauer:</b>	Min. 40 d,
<b>Produktionsland</b>	Schweiz	<b>Herkunft Rohstoff:</b>	Schweiz
<b>Lieferant</b>	Bauerngenossenschaft Chur	<b>Kontakt</b>	Walter Niklaus
<b>Adresse</b>	Genderstrasse 2	<b>Telefon</b>	081 377 22 77
<b>PLZ / Ort</b>	7050 Arosa	<b>Telefax</b>	
<b>Land</b>	Schweiz	<b>E-Mail</b>	info@sennerei-mar.ch

### Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

Thermisierte Kuhmilch (98 %)  
 Kochsalz (nicht jodiert, nicht fluoridiert) (1 %)  
 Kulturen (0.8 %)  
 Kälbermagenlab (tierisches Lab) (0.2 %)

*Alle Zutaten mit Angabe der E-Nummern. QUID-relevante Zutaten mit Mengenangabe. Bei Fetten, Ölen, Mehlen, Stärken, modifizierten Stärken sowie Zutaten tierischer Herkunft mit Angabe der genauen Bezeichnung. Beispiel: Pflanzliche Öle gehärtet (Kokosnuss).*

### Nährwerte (Mengen je 100g oder je 100ml)

Energie	1590 [kJ]	Fett	31 [g]
	383 [kcal]	davon gesättigte Fettsäuren	19 [g]
Eiweiss	26 [g]	einfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
Kohlenhydrate	<0,5 [g]	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	[g]
		Salz	1.7 [g]

### Allergene Inhaltsstoffe (gemäss LKV Anhang 1)

- |   |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Milch   | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Sellerie   |
| <input type="checkbox"/> Glutenthaltiges Getreide   | <input type="checkbox"/> Soja       | <input type="checkbox"/> Senf       |
| <input type="checkbox"/> Eier   | <input type="checkbox"/> Erdnüsse   | <input type="checkbox"/> Lupine     |
| <input type="checkbox"/> Fische   | <input type="checkbox"/> Sesamsamen | <input type="checkbox"/> Weichtiere |
| <input type="checkbox"/> Nüsse wie Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien |                                     |                                     |
| <input type="checkbox"/> Sulfite in Konzentrationen >10 mg SO <sub>2</sub> /kg  |                                     |                                     |

### Sensorische Beschreibung

<b>Aussehen / Farbe</b>	Äusseres: natürliche Schmierebildung – dunkelgelb bis rötlich braun, Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb; Lochung: saubere, regelmässige, erbsengrosse Löcher, eher spärlich
<b>Geruch / Geschmack</b>	Mild-reinschmeckend bis mildwürziges Aroma
<b>Konsistenz / Textur</b>	Langer, zarter, speckiger-feiner, weichschnittiger Teig

### Gentechnologie

<b>SPEZIFIKATION</b>		Datum/Version:	
		Archivierungsdauer:	
4. Produktion	Gilt ab: 13.04.2021	Formular 08.061	Version 1

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.
- Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

Produkt wird mit Zertifikat für erfolgte Prüfung auf GVO-Kontamination geliefert.

Mikrobiologische Kennzahlen	Methode	Sollwerte	AZ*
Aerobe mesophile Keime	Laboruntersuchung		<input type="checkbox"/>
Enterobacteriaceae	Laboruntersuchung		<input type="checkbox"/>
Escherichia coli	Laboruntersuchung	100 KBE/G	<input type="checkbox"/>
Hefen und Schimmelpilze	Laboruntersuchung	Nicht erkennbar	<input type="checkbox"/>
Koagulasepositive Staphylokokken	Laboruntersuchung	10'000 KBE/g	<input type="checkbox"/>
Salmonella	Laboruntersuchung	n.n. (nicht nachweisbar)	<input type="checkbox"/>
Listerien	Laboruntersuchung	n.n.	<input type="checkbox"/>
Clostridium perfringens	Laboruntersuchung	n.n.	<input type="checkbox"/>
Bacillus cereus	Laboruntersuchung		<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

Chemisch/physikalische Kennzahlen	Methode	Sollwerte	AZ*
Trockenmasse		58.6	<input type="checkbox"/>
Fettgehalt		31.0	<input type="checkbox"/>
Eiweissgehalt		26.0	<input type="checkbox"/>
Wasser		39.0	<input type="checkbox"/>
Kochsalz		1.6	<input type="checkbox"/>

AZ\*: Jeder Lieferung wird ein Analysenzertifikat mit diesen Kennzahlen beigelegt.

### Es werden keine weiteren Zusatzstoffe verwendet.

Die Rinde ist nicht zum Verzehr gedacht, aber schadlos verzehrbar.

### Bestrahlung

bestrahltes Produkt oder Produkt mit bestrahlten Zutaten

### Physikalische Merkmale, Verpackung, Haltbarkeit, Lagerbedingungen

Form, Gewicht in kg	Runder Laib, ca. 4,5 kg
Liefergebände	Ganze Laibe
Menge je Einheit	
Lagerbedingungen	Min. 11°C max. 15°C rel. Luftfeuchtigkeit : min. 85 %, max. 92 %
Haltbarkeit bei obgenannten Bedingungen	3 Monate
Warenlos-Identifikation	Produktionsdatum und Zulassungsnummer

### Auszeichnung

Das Produkt ist mit Produktbezeichnung, Lieferant (Zulassungsnummer), gekennzeichnet.

# SPEZIFIKATION

Datum/Version:

Archivierungsdauer:

4. Produktion

Gilt ab: 13.04.2021

Formular 08.061

Version 1

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und ist frei von Fremdkörpern.

Die Einhaltung der obigen Angaben wird bei künftigen Lieferungen garantiert. Jede Änderung der aufgeführten Angaben muss vorgängig und unaufgefordert mit dem Abnehmer abgesprochen werden. Weichen Lieferungen von den vereinbarten Spezifikationen ab, so werden diese unter Kostenfolge dem Lieferanten zurückgesandt.

**Ort und Datum:**

Arosa, am 01.10.2021

**Rechtsgültige Unterschrift Lieferant:**

**Produktfoto:**

