



Produktspezifikation

1. Allgemeine Angaben

Hersteller / Produktionsort

Martin Bauhofer Käserei GmbH
 D-88285 Bodnegg
 Telefon: 07520/2221
 Fax: 07520/2982
 e-Mail: kaeserei@bauhofer.net
 EG- Nummer: DE-BW-211 EG
 QS- Ansprechpartner: H. Hirscher

2. Produkt

Artikelbezeichnung: **Allgäuer Emmentaler**
 Marke: **Allgäuer Emmentaler**
 Verkehrsbezeichnung: **Allgäuer Emmentaler 45% F.i.Tr.**

2.1. Artikelbeschreibung

Käsegruppe	Hartkäse
Milchart:	Kuhmilch
Erhitzung:	Rohmilch
Fettgehalt i. Tr.	45%
Reifezeit	3 Monate
Labart:	Mikrobielles
Weitere Zutaten	Siedesalz nicht jodiert, Bakterienkultur, Wasser, Lab
Reifung	Rindengereift
Rinde verzehrbar	Ja
Aussehen Äußeres	Rundlaib mit Rinde
Aussehen Inneres	mattgelb, Lochung mehrheitlich 1-3cm groß, spärlich- reichlich, regelmäßig verteilt
Konsistenz	Geschmeidiger und elastischer Teig
Geschmack	Mild aromatisch, nusskernartig
Geruch	Mild aromatisch, nusskernartig

3. Zutaten

3.1. Deklaration der Zutaten

Die Deklaration der Zutaten erfolgt gemäß der Zutatenliste des Endproduktes.

Status	Geprüft	Freigabe	Version	
Name	H. Hirscher	M. Bauhofer	Version	2
Datum	01.12.2016	01.12.2016	Seite	1 von 6
			Dateiname	Allgäuer Emmentaler



3.1.1. Angabe aller Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils

Zutat	Anteil in %	Herkunfts-Land	Hersteller
Rohe Kuhmilch	>99	Deutschland	Milchlieferant
Bakterien- Kulturen Molke Sirte	<0,1	Deutschland	Käserei Bauhofer
Mikrobielles Lab	< 0,1	EU	Käserei Bauhofer
Siedespeisesalz	< 0,1	EU	

Werden zusammengesetzte Zutaten verwendet, sind die Rohstoffe bzw. Inhaltsstoffe anzugeben. Es ist eine Vollständige Aufschlüsselung mit entsprechender Bio-Zertifizierung anzugeben. Die Bio-Zertifizierung ist der Produktspezifikation beizulegen.

3.2. Zusatzstoffe

Es werden keine Zusatzstoffe und Aromen verwendet.

4. Qualitätsanforderung an Rohstoffe

Diese Eingangsuntersuchungen werden bei Rohstoffen einschließlich Packstoffen durchgeführt.

4.1 Untersuchungen der Milch beim Milchlieferanten

Parameter	Häufigkeit MPR	Häufigkeit Martin Bauhofer Käserei GmbH
Fettgehalt	Vorgabe MPR	
Eiweißgehalt	Vorgabe MPR	
Hemmstoffe	Vorgabe MPR	Vor jedem Abtanken des Milchsammelwagens
Somatische Zellen	Vorgabe MPR	
Keimzahl	Vorgabe MPR	
Gefrierpunkt	Vorgabe MPR	

4.2. Rückstandsuntersuchungen

Art der Untersuchung	Produkt	Grenzwerte	Häufigkeit mindestens
Aflatoxin M1	Rm	<10 ppt (ng/kg)	2 x jährlich
OCP	Rm	<0,001	1 x jährlich
PCB	Rm	<0,040 mg/kg Fett	1 x jährlich
Hexachlorbenzol	Rm	<0,010 mg/kg Fett	1 x jährlich
α- Hexachlorbenzol	Rm	<0,004 mg/kg Fett	1 x jährlich
β- Hexachlorbenzol	Rm	<0,003 mg/kg Fett	1 x jährlich

Status	Geprüft	Freigabe	Version	
Name	H. Hirscher	M. Bauhofer	Seite	2
Datum	01.12.2016	01.12.2016	Dateiname	2 von 6
				Allgäuer Emmentaler



γ-Hexachlorbenzol	Rm	<0,001 mg/kg Fett	1 x jährlich
Summe Dieldrin / Aldrin	Rm	<0,006 mg/kg Fett	1 x jährlich
DDT + Betabolide	Rm	<0,040 mg/kg Fett	1 x jährlich
Streptomycin	Rm	Nicht nachweisbar	1 x jährlich
Leichtflüchtige Halogen- Kohlenwasserstoffe Trichlormethan, Trichlorethen, Tetrachlorethen	Rm	0,1 mg/kg	1 x jährlich
Stoffe mit pharmakologischer Wirkung, Antibiotika sowie Reinigungsmittel	Rm	Nicht nachweisbar	1 x jährlich
Chloramphenicol	Rm	Nicht nachweisbar	1 x jährlich
Melamin (2,4,6- Traimino-1.2,3 triazin)	Rm	Nicht nachweisbar	1 x jährlich
Tetracycline	Rm	Nicht nachweisbar	1 x jährlich

Rm = Rohmilch

5.1 Qualitätsanforderung an das Endprodukt

Folgende Untersuchungen werden im Labor des Herstellers durchgeführt, sowie durch externe Laboratorien untersucht.
 Die Beprobung jeder Produktionscharge wird mindestens bis zum Ende der Restlaufzeit gewährleistet.

5.1 Chemische / Physikalische Untersuchungen

Art der Untersuchung	Grenzwerte	Häufigkeit MPR
Fett absolut	Mind. 28%	Mind. 4 x/Jahr
Trockenmasse	Mind. 62%	Mind. 4 x/Jahr
F. i. Tr.	Mind. 45%	Mind. 4x/Jahr

Untersuchungen erfolgen im Rahmen der amtlichen Güteprüfung des Regierungspräsidiums Tübingen

5.2 Sensorik

Art der Untersuchung	Grenzwerte	Häufigkeit
Aussehen außen / innen	DLG-Prüfbestimmung	Mind. 4 x / Jahr
Geruch		
Geschmack		
Konsistenz		

Untersuchungen erfolgen im Rahmen der amtlichen Güteprüfung des Regierungspräsidiums Tübingen

Status	Geprüft	Freigabe	Version	
Name	H. Hirscher	M. Bauhofer	Seite	2
Datum	01.12.2016	01.12.2016	Dateiname	3 von 6
				Allgäuer Emmentaler



5.3 Mikrobiologische Untersuchungen

Der maximale Wert wird bis zum Zeitpunkt des ablaufenden Haltbarkeitsdatums eingehalten.

Parameter	Grenzwert	Häufigkeit min.
Coliforme Keime	100 KBE / g	2 mal jährlich
E. Coli	100 KBE / g	2 mal jährlich
Salmonellen in 25 g	Nicht nachweisbar	2 mal jährlich
Listerien in 25g	Nicht nachweisbar	2 mal jährlich
Staphylokokkus aureus	< 10.000 KBE / g	2 mal jährlich

5.4 Nährwertangaben

Die angegebenen Nährstoffe entsprechen der Nährwertkennzeichnungs-Verordnung.

Nährstoff	Pro 100g	Häufigkeit
Brennwert	ca. 1530 kJ ca. 370kcal	1 mal jährlich
Fett	Ca. 29g	1mal jährlich
davon gesättigte Fettsäuren	Ca. 21 g	Literaturnachweis
Kohlenhydrate	ca. 0,1 g	1 mal jährlich
davon Zucker	< 0,1 g	Literaturnachweis
Eiweiß	ca. 27 g	1 mal jährlich
Salz	ca. 0,90 g	Literaturnachweis

Diese Untersuchungen erfolgen durch ein externes Labor

6 Allergene Inhaltsstoffe

Das Produkt enthält Allergie- und stoffwechselkrankheitsrelevanten Inhaltsstoffe siehe Tabelle.

Inhaltsstoffe	Enthalten (Mengenabgabe)	Genauere Bezeichnung
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose	Ja	Kuhmilch
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellten Erzeugnisse	Nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	
Ei und Eierzeugnisse	Nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	Nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse, Pistazien...) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	
Senf und Senferzeugnisse	Nein	
Sesam und Sesamerzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als	Nein	

Status	Geprüft	Freigabe	Version	
Name	H. Hirscher	M. Bauhofer	Seite	2
Datum	01.12.2016	01.12.2016	Dateiname	4 von 6
				Allgäuer Emmentaler



10mg/Kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben		
Lupine und Lupinerzeugnisse	Nein	
Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	Nein	

7. Lebensmittelsicherheit & HACCP

Es sind eine Vielzahl an betriebseigene Maßnahmen und Kontrollmechanismen definiert, welche sicherstellen, dass ein „sicheres“ Lebensmittel in den Verkehr gelangt.

Dem Produktionsprozess liegt ein HACCP- Konzept vor, welches eine nach geltenden Gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Hygiene und Produktqualität einwandfreie Produktion sicherstellt.

Ein System der Fremdkörpervermeidung ist eingeführt und wird kontrolliert. Die Rückverfolgbarkeit der Produkte ist sichergestellt, dieses wird geprüft.

8. Gentec hnik / Novel – Food

Bei der Herstellung werden keine gentechnischen veränderten Organismen (GVO's) eingesetzt. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technische unvermeidbare Kontaminationen mit gentechnischem verändertem Material. Der Höchstwert an GVO liegt im Endprodukt weniger als 0,9 %.

9. Verpackung

Das Produkt wird je nach Kundenanforderung verpackt.

Die Packmittel entsprechen der EG-VO 10/2011 bzw. 1935/2004.

Die Spezifikationen und Konformitätserklärungen liegen in der aktuellen Version vor.

Das Produkt kann je nach Vorgabe mit einem Vlies gekennzeichnet sein.

10. Logistische Daten

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

11. Transport

Das Produkt wird wie folgt gelagert und transportiert

Temperatur: +4°C bis +8 °C

Die Kühlkette ist nachvollziehbar dokumentiert.

Das Produkt sollte keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Status	Geprüft	Freigabe	Version	2
Name	H. Hirscher	M. Bauhofer	Seite	5 von 6
Datum	01.12.2016	01.12.2016	Dateiname	Allgäuer Emmentaler



12. Mindesthaltbarkeitsdatum

MHD ab Verpackung: **90 Tage**

Restlaufzeit ab Lager Kunde: **mind. 75 Tage**

Das MHD wird nach Produktionschargen vergeben und auf der Umverpackung, sowie der Produktverpackung angebracht.

Zu Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit wird das MHD / Chargennummer herangezogen.

13. Allgemeine Vereinbarungen

1. Die Spezifikation ist verbindlich.
2. Bei jeglicher Änderung der Produktionsherstellung sowie sonstige Änderungen wird diese Spezifikation modifiziert und den Kunden umgehen ausgehändigt

14. Verwendungszweck

1. Zum sofortigen Verzehr geeignet

15. Verbrauchergruppen

1. Für alle Verbrauchergruppen außer für Schwangere und Kleinkinder da es sich hierbei um ein Rohmilchprodukt handelt

Kofeld, den 01.12.16

Ort, Datum

rechtsverbindliche Unterschrift Hersteller
(mit Stempel)

Ort, Datum

rechtsverbindliche Unterschrift Kunde
(mit Stempel)

Status	Geprüft	Freigabe	Version	
Name	H. Hirscher	M. Bauhofer	Seite	2
Datum	01.12.2016	01.12.2016	Dateiname	6 von 6
				Allgäuer Emmentaler