



Datenblatt des Vacherin Mont-d'Or aus thermisierter Milch

Der Vacherin Mont-d'Or ist ein Weichkäse aus thermisierter Milch.

Die Herstellung erfolgt saisonal vom 15. August bis zum 31. März. Die Verkaufszeit dauert von September bis April. Bei der Herstellung dieses Käses müssen die Anforderungen für Vacherin Mont-d'Or mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) erfüllt werden.

1.1 Physikalische Eigenschaften

Wärmebehandlung: Die Milch wird bei einer Temperatur von 62 °C während 15 Sekunden oder einer entsprechenden Temperatur/Dauer thermisiert.

Form, Aussehen: Runde Form, gewaschene Rinde mit leichten Wellen, weich, von bernsteingelber bis rotbrauner Farbe.

Textur: Teig von weicher Konsistenz, leicht fließend und cremig, elfenbeinfarben.

Geschmack: Der Geschmack ist leicht salzig, kaum sauer; das Geschmacksbild ist durch holzige Fichtenharzaromen gekennzeichnet, die aus dem Holz des Gürtels und der Schachtel aufgenommen werden.

Höhe: 3 bis 5 cm

Gürtel: Der Käse ist mit einem Gürtel aus Fichtenholz aus der geographischen Herkunftsregion in Frankreich und der Schweiz versehen.

Durchmesser, Gewicht: Der Vacherin Mont-d'Or wird in 5 Grössen angeboten:

Klein oder Mini:	10 bis 12 cm; 350 bis 500 g
Mittel:	12 bis 20 cm; 500 g bis 1,2 kg
Gross:	20 bis 32 cm; 1,2 bis 3 kg
Halber Käse:	260 bis 350 g
Vorgeschnittene Scheibe:	150 bis 300 g

Er wird mit der Bezeichnung „Bruttogewicht“ gemäss der *Verordnung des EJPD vom 10. September 2012 über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Stand 1. Januar 2015)* verkauft.

Verpackung: Der Vacherin Mont-d'Or wird in eine neue Schachtel aus Fichtenholz aus dem geografischen Gebiet gelegt. Anders als die Schachteln für mittlere und grosse Laibe müssen die für kleine und Mini-Käse sowie halbe Vacherins Mont-d'Or ohne Deckel vertrieben werden. Für die Selbstbedienungstheke müssen sie mit einem individuellen Etikett versehen werden, das die Nachverfolgbarkeit der Charge gewährleistet.

Aufbewahrungstemperatur: Die Vacherins Mont-d'Or werden in ihrer Schachtel im Kühlraum bei einer Temperatur zwischen 0 und 5 °C gelagert.



1.2 Chemische Eigenschaften

Absoluter Wassergehalt:	500 bis 575 g/kg
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse:	mindestens 650 g/kg
Fettgehalt:	490 bis 549 g/kg in der Trockenmasse
Salzgehalt:	10 bis 20 g/kg
Phosphatase:	positiv

1.3 Bakteriologische Eigenschaften

Bakterien	Grenzwerte	Methoden
E.coli	m= 100 KbE/g M= 1000 KBE/g	ISO 16649
Koagulase-positive Staphylokokken	m= 100 KBE/g und M= 1000 KbE/g für gereifte Käse	ISO 6888
Listeria monocytogenes	nn / 25 g	ISO 11290 und ISO 16140
Salmonella spp	nn / 25 g	ISO 16140, IRIS Salmonella-Methode

Quelle: Hygieneverordnung (HyV)

1.4 Nährwertangaben

Gehalt pro [100 g]	Referenznährwert [%] * <i>*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)</i>
Energie 287 kcal 1200 kJ	15
Fett 23 g - gesättigt 13 g - Transfette 0 g - Cholesterin 0,060 g	33 65
Kohlenhydrate 0 g - Nahrungsfasern 0 g - Laktose 0 g - Zucker 0 g	0
Protein 20 g	40
Salz 1,2 g	13
Mikronährstoffe	NRV [%]*
Vitamin A 400 µg	50
Vitamin C 0 mg	0
Calcium 666 mg	83
Eisen 0 mg	0
Kalium 1,6 mg	0,08

Quelle: IPVMO-Analysen, <https://valeursnutritives.ch/de/>

Gültig seit: 04.07.2018	Verteilung: Hersteller, Affineure, Geschäftsführung	Freigabe:
-------------------------	--	-----------

	Vacherin Mont-d'Or aus thermisierter Milch	QM / VMO AI 00.03.1	Seite 3 / 3 Revision C
---	---	--------------------------------------	---------------------------

1.5 Andere

- Inhaltsstoffe des Vacherin Mont-d'Or, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind Milch und Milcherzeugnisse (*Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV).*)
- Der Vacherin Mont-d'Or enthält keine Laktose (siehe Ergebnis in Tabelle 1.4).
- Im Sinne des Art. 7 der *Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)* enthalten die gelieferten Produkte keine GVO und werden nicht aus GVO hergestellt.

Bei Widersprüchen ist allein die französische Fassung massgebend.

Gültig seit: 04.07.2018	Verteilung: Hersteller, Affineure, Geschäftsführung	Freigabe:
-------------------------	---	-----------