


Nährwert pro	100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ	1580		
Energie, kcal	380	Bergmilch, thermisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Fett	29.9 g	Milchsäurebakterien	.
_davon gesättigt	17.0 g	Kochsalz	.
Kohlenhydrate	0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon Zucker	0.0 g		
Eiweiss	27.0 g	Nährstoffeigenschaften	
Kochsalz	1.3 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Ballaststoffe	0.0 g	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Toleranz
Wasser	g / kg	380	378 - 381
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	482	450 - 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	542	540 - 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
E. coli	KBE /g	100	1'000
koagulasepositive Staphylokokken	KBE / g	100	1'000
Listeria monocytogenes	KBE / 25 g	-	nn
Salmonella spp	KBE / 25 g	-	nn

¹ Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 8 „Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln“ (LKV)

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	Seite 2 von 3	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Zwislenstr. 40 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
ALPSTEIN Bergkäse® (eckig)			
erstellt: Jp 18.2.15	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg	-	0.00025
Pestizide, usw.*	mg / kg	gem. FIV*	gem. FIV*

* Es gilt die CH Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV)

spezifische Zutateninformation		
Zutat	Typ	Zusatzstoffe
Kochsalz (NaCl)	Steinsalz, jod- u. fluorfrei	Antiklumpmittel, E536

übrige Kennzahlen / Spezifikationen

Warenlos / Rückverfolgbarkeit:	Kaseinmarke Etiketten-Angaben Lieferschein	
ganzer Laib aufgeschnitten	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 6 Wochen (m it Pflege) 1 Woche
Verpackung:	<u>Käsehandel / Affinage</u> offen / lose	<u>Detailhandel / Endverbraucher</u> verpackt je nach Kundenwunsch

Wir bestätigen

Unser Produkt erfüllt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz. Unser Produkt ist gem. Schweiz. Lebensmittelgesetzgebung nicht gentechnisch verändert. Es ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und frei von fremden nanoskaligen Bestandteilen. Wir produzieren ohne gentechnische Kulturen und Labstoffe. Die Analysen erfolgen extern durch ein akkreditiertes Laboratorium. Wir akzeptieren den Branchenkodex.


unsere Q-Systeme:

die Zertifikate sind einsehbar auf www.bergkaeserei.ch

Produkt	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input type="checkbox"/> Culinarium
Unternehmen	<input checked="" type="checkbox"/> LGV	<input checked="" type="checkbox"/> QM Fromarte	<input checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA
			<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input checked="" type="checkbox"/> Culinarium

Gais,

.....
A. Hinterberger

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	Seite 3 von 3	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Zwislenstr. 40 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@ bergkaeserei.ch	www. bergkaeserei.ch 
ALPSTEIN Bergkäse® (eckig)			
erstellt: Jp 18.2.15	geprüft und freigegeben:		