

ALPSTEIN Bergkäse® (eckig)

erstellt: Jp 18.2.15

geprüft und freigeben:



Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN

Artikelbezeichnung: Bergkäse aus dem Appenzellerland. Mit seinem crémig-feinen Teig und seiner rustikalen Würzigkeit ist der ALPSTEIN Bergkäse eine Besonderheit.

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, mit Rohmilch (Kuh)

Alter bei Auslieferung an : Käsehandel / Affinage 12 - 16 Wochen
 Detailhandel / Endverbraucher 16 – 20 Wochen

Produktbeschreibung:



Länge	30 cm
Breite	30 cm
Höhe;	7 – 8 cm
Gewicht;	7.5 – 7.8 kg
Lochung;	sparsam, erbsengroße Rundlochung
Teig;	geschmeidig lang und solid
Geschmack;	rein, vollmundig, angenehm würzig
Äusseres;	natürliche Rotschmiererinde
_ Reifung	Rindenreifung
_ Rinde	Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating	Nein

Verwendung: Portionierung, Käsescheiben

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

ALPSTEIN Bergkäse® (eckig)

erstellt: Jp 18.2.15

geprüft und freigeben:

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

**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 (mit 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 type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA

Gais,

.....

A. Hinterberger

ALPSTEIN Bergkäse® (eckig)

erstellt: Jp 18.2.15

geprüft und freigeben:

Berg Käserei Gais
Andreas Hinterberger
Zwischenstr. 40
9056 Gais
Tel. 071 793 37 33
Fax 071 793 37 83
gais@bergkaeserei.ch

www.bergkaeserei.ch

