


Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	Seite 1 von 2	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 
<b>Gaiser Bergkäse (rund)</b>			
erstellt: P. Järmann 30.1.17	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, 9056, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung:

Artikelbezeichnung: mild-aromatischer Bergkäse

Sachbezeichnung: Schweizer Hartkäse, vollfett, aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an : ☐ Käsehandel / Affinage 6 - 10 Wochen  
☐ Detailhandel / Endverbraucher 8 – 12 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser; 30 cm  
Höhe; 7 - 8 cm  
Gewicht; 5.8 - 6.2 kg  
Lochung; sparsam, erbsengrosse Rundlochung  
Teig; zart und weichschnittig  
Geschmack; mild, aromatisch  
Äusseres; Rotschmiererinde  
\_ Reifung natürliche Rindenreifung  
\_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen  
\_ Coating nein


Verwendung: Für die ganze Familie, sehr beliebt bei Kindern, zum Frühstück, wie zum Dessert, als Zwischenmalzeit und Käsplatten

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ 1580	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 380	Milchsäurebakterien	.
Fett 30.8 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 18.0 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
_davon Zucker 0.0 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Ballaststoffe 0.0 g	Glutenfreiheit	ja
Eiweiss 27.6 g		
Kochsalz 1.4 g		

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Toleranz
Wasser	g / kg	383 - 390	
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	470 - 510	450 - 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	536 - 540	500 - 540

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
E. coli	KBE / g	100	1000
koagulasepositive Staphylokokken	KBE / g	100	1000
Listeria monocytogenes	pro 25 / g	-	nn
Salmonella spp	pro 25 / g	-	nn

<sup>1</sup> 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 2	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 
<b>Gaiser Bergkäse (rund)</b>			
erstellt: P. Järmann 30.1.17	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg	-	0.00025
Pestizide, usw.	mg / kg	gemäss CH Gesetzgebung	

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

### übrige Kennzahlen / Spezifikationen

Warenlos /  
Rückverfolgbarkeit: Kaseinmarke  
Etikette  
Lieferschein

ganzer Laib  
aufgeschnitten

Lagerbedingungen:  
Käsekellerklima, 13 – 15°C  
Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C

Haltbarkeit  
6 Wochen (mit Pflege)  
1 Woche

Verpackung:

Käsehandel / Affinage  
offen / lose

Detailhandel / Endverbraucher  
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](http://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, CH 5770	<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