

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	Seite 1 von 2	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Zwischenstr. 40 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	<a href="http://www.bergkaeserei.ch">www.bergkaeserei.ch</a>
<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; Rotschmiererde  
– 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	
Energie, kcal	380	
Fett	30.8 g	
_davon gesättigt	18.0 g	
Kohlenhydrate	0.5 g	
_davon Zucker	0.0 g	
Ballaststoffe	0.0 g	
Eiweiss	27.6 g	ja
Kochsalz	1.4 g	ja

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 Zwischenstr. 40 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	<a href="http://www.bergkaeserei.ch">www.bergkaeserei.ch</a>
<b>Gaiser Bergkäse (rund)</b>			
erstellt: P. Järmann 30.1.17	geprüft und freigeben:		

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

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

### **übrige Kennzahlen / Spezifikationen**

Warenlos / Rückverfolgbarkeit:	Kaseinmarke Etikette 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](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

Gais, .....

A. Hinterberger