

Bereich: Verkauf	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	www.bergkaeserei.ch
Kräuter Bergkäse®			
erstellt: P. Järmann 7.10.14	geprüft und freigeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN-Code 9557

Artikelbezeichnung: Kräuter Bergkäse, mind. 45 % FIT
Ein feiner Halbhartkäse mit pikanter Bergkräutermischung

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an: Käsehandel / Affinage 6 – 12 Wochen, je nach Kundenwunsch
 Detailhandel / Endverbraucher 6 – 14 Wochen

Produktbeschreibung: Durchmesser: 30 cm
Höhe: 6 – 8 cm
Gewicht: 5.6 – 5.8 kg
Lochung: lebhafte Schlitzlochung
Teig: elfenbeinfarbig
Geschmack: angenehm gehaltvoller Käse mit pikanter Bergkräutermischung
Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde
 _ Reifung Rindenreifung
 _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
 _ Coating nein



Verwendung: Schnittkäse, Käseplatten, zum Gratinieren und Überbacken und zu „Gschwellte“

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ	1480	
Energie, kcal	350	Kuhmilch
Fett	28 g	.
_davon gesättigt	17 g	.
Kohlenhydrate	0.5 g	.
_davon Zucker	0.0 g	.
Ballaststoffe	0.0 g	
Eiweiss	26 g	ja
Kochsalz	1.6 g	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	420 +/- 30	-
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	480 +/- 30	450 - 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	580 +/- 30	540 - 650

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

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

Kräuter Bergkäse®

erstellt: P. Järmann 7.10.14

geprüft und freigeben:

**Fremdstoffe**

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

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

übrige Kennzahlen / Spezifikationen

Warenlos / Rückverfolgbarkeit:	Kaseinmarke Etiketten-Angeben Lieferschein
ganzer Laib: aufgeschnitten:	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C
Verpackung:	<u>Käsehandel / Affinage</u> offen / lose

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

Gais,

A. Hinterberger