


Bereich: Verkauf	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 
Kräuter Bergkäse®			
erstellt: P. Järmann 7.10.14	geprüft und freigegeben:		

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; lebhaftes Schlitzloch
 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 „Gschwelte“

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1480	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 350	Milchsäurebakterien	.
Fett 28 g	Bergkräutermischung (0.02%)	.
_davon gesättigt 17 g	Kochsalz	.
Kohlenhydrate 0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon Zucker 0.0 g		
Ballaststoffe 0.0 g	Nährstoffeigenschaften	
Eiweiss 26 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz 1.6 g	Glutenfreiheit	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)

Bereich: Verkauf	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 
Kräuter Bergkäse®			
erstellt: P. Järmann 7.10.14	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	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-Angeben Lieferschein	
ganzer Laib:	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 13 – 15°C	<u>Haltbarkeit</u> 2 Monate (mit Pflege)
aufgeschnitten:	Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	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