

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	www.bergkaeserei.ch
Kümmelkäse®			
erstellt: P. Järmann 7.10.14	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN-Code 8865

Artikelbezeichnung: Kümmelkäse, mind. 45 % FIT
Komposition aus würzigem Käse und feinem Kümmel

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an : Käsehandel / Affinage 4 –8 Wochen
 Detailhandel / Endverbraucher 5 –8 Wochen

Produktbeschreibung:

Durchmesser; 30 cm
Höhe; 7 - 8 cm
Gewicht; 5.8 – 6.2 kg
Lochung; lebhafte Schlitzlochung
Teig; elfenbeinfarbig, schnittfähig, kernig, lang- und weichteig
Geschmack; rein, aromatisch mit typischen Kümmelkomponenten
Ausseres; geschmiert, braun-rötliche Natur-Rinde, solider Narben
 _ Reifung Rindenreifung
 _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
 _ Coating nein

Verwendung: Apero, Käseplatte, „Gschwellte“, Dessertkäse und natürlich Carpaccio

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ	1490	
Energie, kcal	356	
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	1.5 g	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	408 +/- 12	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	480 +/- 10	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	570 +/- 10	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)

Kümmelkäse®**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
 Etikette
 Lieferschein

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

Haltbarkeit
 2 Monate (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

Produkt	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input checked="" 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