


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>Kümmelkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 7.10.14	geprüft und freigeben:		

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; lebhaft Schlitzlochung  
Teig; elfenbeinfarbig, schnittfähig, kernig, lang- und weichteigig  
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 <sup>1</sup>
Energie, kJ 1490	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 356	Milchsäurebakterien	.
Fett 28 g	Kümmel (0.07%)	.
_davon gesättigt 17 g	Kochsalz	.
Kohlenhydrate 0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon Zucker 0.0 g		
Ballaststoffe 0.0 g	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
Eiweiss 26 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz 1.5 g	Glutenfreiheit	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

<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>Kümmelkäse®</b>			
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  
Etikette  
Lieferschein

ganzer Laib: Lagerbedingungen Käsekellerklima, 13 – 15°C Haltbarkeit 2 Monate ( mit Pflege)  
aufgeschnitten: Schnittfläche geschützt, 4 - 6°C 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 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