



Produzent:

Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung:

Artikelbezeichnung:

Bergkäse aus dem Appenzellerland, 52 % FiT,
 Harmonie von Nussaroma und erfrischendem, mild-aromatischem
 Käse. Mit Liebe zum Produkt handgeschmiert.

Sachbezeichnung:

Schweizer Halbhartkäsezubereitung aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an :

- Käsehandel / Affinage 3 – 6 Wochen
 Detailhandel / Endverbraucher 4 – 8 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser: 10 cm
 Höhe: 4 – 5 cm
 Gewicht: 400 – 500 g
 Lochung: reichliche Schlitzlochung
 Teig: elfenbeinfarbig mit Walnussbruch
 Geschmack: rein, mit typischer Walnussnote
 Äusseres: handgeschmiert, braun-rote Natur-Rinde
 _ Reifung: natürliche Rindenreifung
 _ Rinde: Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
 _ Coating: nein

Verwendung:

die ideale Ergänzung für die Käsetheke und jede Käseplatte

Nährwert pro 100g	100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ	1570	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal	375	Milchsäurebakterien	
Fett	30 g	Walnüsse 1%	Nüsse
_davon gesättigt	18 g	Kochsalz	.
Kohlenhydrate	0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon Zucker	0.0 g	Walnussaroma	.
Ballaststoffe	0.0 g	Nährstoffeigenschaften	
Eiweiss	24 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz	1.1 g	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	415 +/- 40	.
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	520 +/- 30	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	595 +/- 40	540 – 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE /g	100	1000
koagulasepositive 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)



ALPSTEIN Nussknackerli

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-Angaben Lieferschein	
ganzer Laib aufgeschnitten	<u>Lagerbedingungen:</u> Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 1 Monat (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

Produkt	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV ²	<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

² Berg – und Alp-Verordnung