

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
Rahm Bergkäse®			
erstellt: P. Järmann 6.2.13	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN-Code

Artikelbezeichnung: Rahm Bergkäse, 55 % FIT
Ein Halbhartkäse aus dem Appenzellerland, der die Würze des Charakters wiederspiegelt.

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an: Käsehandel / Affinage 12 – 20 Wochen
 Detailhandel / Endverbraucher 12 – 20 Wochen

Produktbeschreibung: Durchmesser: 30 cm
Höhe: 6 – 8 cm
Gewicht: 6.0 – 6.2 kg
Lochung: sparsame, erbsengroße Rundlochung
Teig: elfenbeinfarbig, schnittfähig, lang, geschmeidig
Geschmack: kräftig, aber angenehme Würze, cremig-fein
Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde
– Reifung natürliche Rindenreifung
– Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
– Coating nein



Verwendung: Schnittkäse, Käseplatten, Dessertkäse, beliebt bei alt und jung

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1626	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 390	Milchsäurebakterien	.
Fett 33 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 20 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g		
_davon Zucker 0.0 g		
Ballaststoffe 0.0 g		
Eiweiss 22 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz 1.3 g	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	415 +/- 20	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	555 +/- 20	550 – 649
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	615 +/- 20	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)

Rahm Bergkäse®

erstellt: P. Järmann 6.2.13

geprüft und freigeben:

**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 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

Gais,

A. Hinterberger