


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>Rahm Bergkäse®</b>			
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 widerspiegelt.  
 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 <sup>1</sup>
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		
Kochsalz 1.3 g		
	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
	natürlicherweise laktosefrei	ja
	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

<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>Rahm Bergkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 6.2.13	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	
	<u>Lagerbedingungen:</u>	<u>Haltbarkeit</u>
ganzer Laib;	Käsekellerklima, 13 – 15°C	2 Monate (mit Pflege)
aufgeschnitten	Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	1 Woche
	<u>Käsehandel / Affinage</u>	<u>Detailhandel / Endverbraucher</u>
Verpackung:	offen / lose	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 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