

Bereich: Verkauf	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	<a href="http://www.bergkaeserei.ch">www.bergkaeserei.ch</a>
<b>Raclette Tomate - Basilikum</b>			
erstellt: P. Järmann 9.10.14	geprüft und freigeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770  
 Kennzeichnung: EAN-Code  
 Artikelbezeichnung: Raclette-Käse mit Tomaten und Basilikum für das besondere Geschmacks-Erlebnis  
 Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, pasteurisiert  
 Alter bei Auslieferung an:  
 Käsehandel / Affinage 10 - 16 Wochen  
 Detailhandel / Endverbraucher 11 – 18 Wochen



Form, eckig: 30 x 30 cm  
 Höhe: 6.5 – 7.5 cm  
 Gewicht: 6.5 – 6.9 kg  
 Lochung: sehr lebhafte Lochung  
 Teig: elfenbeinfarbig mit reichlich Tomaten- und Basilikumflocken  
 Geschmack: leicht säuerlich, angenehm typisch nach Basilikum und Tomate  
 Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde  
 \_ Reifung: natürliche Rindenreifung  
 \_ Rinde: Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen  
 \_ Coating: nein

Verwendung: Raclette, Schnittkäse, Käseplatten, interessante Bereicherung auf der Racletteplatte.

Nährwert pro	100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ	1460	Milch pasteurisiert	Kuhmilch
Energie, kcal	350	Kochsalz (jod- u. fluorfrei)	
Fett	28 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon gesättigt	17 g	Tomaten (1%, getrocknet)	.
Kohlenhydrate	0.5 g	Basilikum (1%, getrocknet)	.
_davon Zucker	0.0 g		.
Balaststoffe	0.0g		
Eiweiss	27 g	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
Kochsalz	2.1 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
		Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	413 +/-	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	473 +/-	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	572 +/-	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)

# Raclette Tomate - Basilikum

erstellt: P. Järmann 9.10.14

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	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 12 – 14°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 2 Monate (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](http://www.bergkaeserei.ch)

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