

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
Rustico Nostrano®			
erstellt: P. Järmann 27.10.14	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN-Code 6133

Artikelbezeichnung: Rustico Nostrano® (Bergkäse naturgereift), 45 % FIT
Naturgereifter Bergkäse in samten Weisschimmelkleid

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse mit Rohmilch (Kuh)

Alter bei Auslieferung an: Käsehandel / Affinage 12 – 16 Wochen
 Detailhandel / Endverbraucher 14 – 18 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser: 30 cm
Höhe: 6 – 8 cm
Gewicht: 5.2 – 5.6 kg
Lochung: reichliche, lebhafte Rundlochung (Erbsengösse)
Teig: elfenbeinfarbig, fein und lang, nicht brüchig
Geschmack: rein, leicht erdig
Äusseres: naturgereift, geschlossener Narben, weiss – grau gefleckt erwünscht
 _ Reifung Edelschimmelreifung (weiss)
 _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
 _ Coating nein

Verwendung: Schnittkäse, Käseplatten, ideal zu feinem Merlot

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1520	Milch, thermisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 363	Weisschimmel, Milchsäurebakterien	.
Fett 29.0 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 16.3 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g		
_davon Zucker 0.0 g		
Ballaststoffe 0.0 g		
Eiweiss 26.5 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz 1.6 g	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	400 +/- 50	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	480 +/- 25	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	560 +/- 25	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)

Rustico Nostrano®

erstellt: P. Järmann 27.10.14 | geprüft und freigegeben:



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:	Lagerbedingungen Käsekellerklima, 13 - 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C
Verpackung:	<u>Käsehandel / Affinage</u> offen / lose

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 type="checkbox"/> BAIV	<input type="checkbox"/> Culinarium
Unternehmen	<input checked="" type="checkbox"/> LGV	<input checked="" type="checkbox"/> QM Fromarte	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA

Gais,

A. Hinterberger