



Produzent:

Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung:

EAN-Code 6916

Artikelbezeichnung:

Die Kräuter der natürlichen Appenzeller Bergweiden verleihen dem Säntis Bergkäse seinen besonderen Geschmack und Charakter. Der Bergkäse!

Sachbezeichnung:

Schweizer Halbhartkäse, vollfett, mit Rohmilch (Kuh)

Alter bei Auslieferung an:

[] Käsehandel / Affinage 10 - 12 Wochen

[] Detailhandel / Endverbraucher 10 – 18 Wochen

Produktbeschreibung:

Durchmesser: 30 cm

Höhe: 8 – 9 cm

Gewicht: 6.2 – 6.5 kg

Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung

Teig: elfenbeinfarbig, fein, schnittfähig, kernig

Geschmack: reifes, abgerundetes Aroma (Typ Gruyere)

Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde

_ Reifung natürliche Rindenreifung

_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen

_ Coating nein



Verwendung:

Schnittkäse, Käseplatten, Apero, Käse- und Fonduemischungen

Nährwert pro	100g	200 g	* ¹	Zutaten	Allergene ²
Energie, kJ	1570	3140	38%		
Energie, kcal	375	750	38%		
Fett	30 g	60 g	86%		
_davon gesättigt	18 g	36 g	180%		
Kohlenhydrate	0.5 g	1.0 g	0%	Milch thermisiert	Kuhmilch
_davon Zucker	0.0 g	0.0 g	0%	Milchsäurebakterien	.
Balaststoffe	0.0 g	0.0 g	0%	Kochsalz (jod- u. fluorfrei)	.
Eiweiss	28 g	56 g	112%	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kochsalz	1.5 g	3.0 g	50%		.

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	380 +/- 10	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	478 +/- 10	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	541 +/- 10	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 Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)² Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 8 „Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln“ (LKV)

Säntis Bergkäse®

erstellt: P. Järmann 24.8.13

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

BIO Knospe SGA BAIIV Culinarium

Unternehmen

LGV, CH 5770 QM Fromarte BIO Knospe SGA BAIIV Culinarium

Gais,

.....

A. Hinterberger