


Bereich: Verkauf	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>Säntis Bergkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 24.8.13	geprüft und freigegeben:		

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	100g	200 g	*1	Zutaten	Allergene <sup>2</sup>
Energie, kJ	1570	3140	38%	Milch thermisiert Milchsäurebakterien Kochsalz (jod- u. fluorfrei) Labextrakt (tierischer Herkunft)	Kuhmilch . . .
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%		
_davon Zucker	0.0 g	0.0 g	0%		
Balaststoffe	0.0 g	0.0 g	0%		
Eiweiss	28 g	56 g	112%		
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

<sup>1</sup> Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>2</sup> Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 8 „Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln“ (LKV)

Bereich: Verkauf	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>Säntis Bergkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 24.8.13	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> Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 2 Monate ( mit Pflege) 1 Woche
ganzer Laib; aufgeschnitten		
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 checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input checked="" type="checkbox"/> Culinarium
Unternehmen	<input checked="" type="checkbox"/> LGV, CH 5770	<input checked="" type="checkbox"/> QM Fromarte	<input checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA

Gais, .....

.....

A. Hinterberger