


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>Alpstein® Senne-Mutschli</b>			
erstellt: P. Järmann 9.10.14	geprüft und freigeben:		

Produzent:	Berg Käserei Gais, Schweiz   Identitätsnummer CH 5770
Kennzeichnung:	zur Zeit kein EAN-Code vorhanden
Artikelbezeichnung:	Bergkäse aus dem Appenzellerland, 50 % FiT Mit seiner lieblichen Würzigkeit und der idealen Geschenkgrösse ist das ALPSTEIN Senne-Mutschli die kleine Überraschung mit Pfiff. Mit Liebe zum Produkt handgeschmiert.
Sachbezeichnung:	Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch
Alter bei Auslieferung an :	[ ] Käsehandel / Affinage 3 – 6 Wochen [ ] Detailhandel / Endverbraucher 4 – 8 Wochen
Produktbeschreibung:	Durchmesser: 10 cm Höhe: 4 – 5 cm Gewicht: 400 – 500 g Lochung: reichliche Schlitzlochung Teig: elfenbeinfarbig Geschmack: rein, angenehm würzig Äusseres: handgeschmiert, braun-rote Natur-Rinde _ Reifung natürliche Rindenreifung _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen _ Coating nein
	
Verwendung:	Apero, Käseplatten, ideales Geschenk in der Geschenckpackung

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ 1560	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 370	Milchsäurebakterien	.
Fett 30 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 18 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g		
_davon Zucker 0.0 g		
Ballaststoffe 0.0 g		
Eiweiss 24 g		
Kochsalz 1.2 g		
	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
	natürlicherweise laktosefrei	ja
	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	450 +/- 40	.
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	510 +/- 30	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	580 +/- 40	540 – 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE /g	100	1000
koagulasepositive 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	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>Alpstein® Senne-Mutschli</b>			
erstellt: P. Järmann 9.10.14	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 Etiketten-Angaben Lieferschein	
ganzer Laib aufgeschnitten	<u>Lagerbedingungen:</u> Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 1 Monat (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 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