

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>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 Geschenkpackung

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	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz 1.2 g	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 Anreisung von Lebensmitteln“ (LKV)

**Alpstein® Senne-Mutschli**

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 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

Gais, .....

A. Hinterberger