



Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	Seite 1 von 2	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Zwislenstr. 40 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 qais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
St. Galler Klosterkäse			
erstellt: P. Järmann 21.9.14	geprüft und freigegeben:		


Produzent:	Berg Käserei Gais, Schweiz Identitätsnummer CH 5770
Kennzeichnung:	.
Artikelbezeichnung:	Er wird ausschliesslich in den Kantonen St. Gallen und Appenzell hergestellt, besticht durch seinen besonders aromatischen Geschmack und sein eigenwilliges volles Aroma.
Sachbezeichnung:	Schweizer Halbhartkäse, vollfett, aus pasteurisierter Kuh-Milch
Alter bei Auslieferung an :	[] Käsehandel / Affinage 12 – 18 Wochen [] Detailhandel / Endverbraucher 13 – 20 Wochen
Produktbeschreibung:	<div>  <div> Form; rund Durchmesser; 32 cm Höhe; 7.5 – 8.5 cm Gewicht; 5.8 – 6.2 kg Lochung; eher spärliche 2 – 8 mm Rundlochung Teig; zart und weichschnittig Geschmack; eigenwilliges, volles Aroma Äusseres; natürliche Rotschmiererinde _ Reifung Rindenreifung _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen _ Coating nein </div> </div>
Verwendung:	Fürs Essen von Hand, auf jeder Käseplatte, sowie für die warme Küche geeignet

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1600	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 380	Milchsäurebakterien	.
Fett 31 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 18 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g		
_davon Zucker 0.0 g		
Ballaststoffe 0.0 g		
Eiweiss 26 g		
Kochsalz 1.5 g		
	Nährstoffeigenschaften	
	natürlicherweise laktosefrei	ja
	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	390 +/- 05	.
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	500 +/- 20	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	560 +/- 20	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

¹ Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 8 „Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln“ (LKV)

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	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 
St. Galler Klosterkäse			
erstellt: P. Järmann 21.9.14	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:	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 13 - 15°C	<u>Haltbarkeit</u> 6 Wochen (mit Pflege)
aufgeschnitten:	Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	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

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	<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