

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	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	www.bergkaeserei.ch
St. Galler Klosterkäse			
erstellt: P. Järmann 21.9.14	geprüft und freigeben:		

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:



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 Rotschmiererde
– Reifung Rindenreifung
– Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
– Coating nein

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	Nährstoffeigenschaften	ja
Kochsalz 1.5 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
	Glutenfreiheit	

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)



erstellt: P. Järmann 21.9.14

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
Verpackung:	<u>Käsehandel / Affinage</u> offen / lose
	<u>Haltbarkeit</u> 6 Wochen (mit Pflege) 1 Woche
	<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

Gais,

A. Hinterberger