


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 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
<b>Senner BIO</b>			
erstellt: P. Järmann 23.9.15	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz, Identitätsnummer CH 5770  
 Kennzeichnung: Kontrollstelle CH BIO 006, Betriebsnummer 32325  
 Artikelbezeichnung: Hergestellt aus reiner BIO-Bergbauernmilch. Die aromatische BIO-Bergmilch und ihre angenehme Würzigkeit verleihen dem BIO-Bergkäse eine besondere Note  
 Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, mit Rohmilch (Kuh)  
 Alter bei Auslieferung an : [ ] Käsehandel / Affinage 12 - 18 Wochen  
 [ ] Detailhandel / Endverbraucher 13 - 25 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser: 30 cm  
 Höhe: 7 – 8 cm  
 Gewicht: 5.7 – 6.2 kg  
 Lochung: sparsam, erbsengrosse Rundlochung  
 Teig: geschmeidig lang und solid  
 Geschmack: rein, vollmundig, angenehm würzig  
 Äusseres: natürliche Rotschmiererinde  
 \_ Reifung Rindenreifung  
 \_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen  
 \_ Coating nein


Verwendung: Passt zu jedem Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Dessertkäse und gehört auf jede Käseplatte, die ideale BIO Alternative

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ	BIO Bergmilch Knospe, thermisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal	Milchsäurebakterien	.
Fett	Kochsalz	.
_ davon gesättigt	Labextrakt (tierischer Herkunft)	
Kohlenhydrate		
_ davon Zucker		
Eiweiss		
Kochsalz		
	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
	natürlicherweise laktosefrei	ja
	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Sollwertbereich
Wasser	g / kg	.	380 +/- 70
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	450 - 549	480 +/- 30
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	540 - 650	540 +/- 40

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE / g	100	1'000
koagulasepositive Staphylokokken	KBE / g	100	1'000
Listeria monocytogenes	KBE / 25 g	-	nn
Salmonella spp	KBE / 25 g	-	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 / 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 
<b>Senner BIO</b>			
erstellt: P. Järmann 23.9.15	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> verpackt <5°C	<u>Haltbarkeit</u> 60 Tage
aufgeschnitten:	Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	1 Woche
Verpackung:	<u>Käsehandel primär</u> offen-lose / Laibware	<u>Käsehandel sekundär</u> offen-lose / Laibware

#### 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 checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input 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