

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	<a href="http://www.bergkaeserei.ch">www.bergkaeserei.ch</a>
<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 :	<input type="checkbox"/> Käsehandel / Affinage 12 - 18 Wochen <input type="checkbox"/> 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	100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ	1580		
Energie, kcal	380	BIO Bergmilch Knospe, thermisiert (Silage möglich) Milchsäurebakterien	Kuhmilch
Fett	30.2 g	Kochsalz	-
_davon gesättigt	17.0 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	-
Kohlenhydrate	0.7 g		
_davon Zucker	0.0 g		
Eiweiss	26.6 g	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
Kochsalz	1.5 g	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)

**Senner BIO**

erstellt: P. Järmann 23.9.15

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 / Kaseinmarke  
 Rückverfolgbarkeit: Etiketten-Angaben  
 Lieferschein

ganzer Laib: Lagerbedingungen Haltbarkeit  
 aufgeschnitten: verpackt <5°C 60 Tage  
 Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C 1 Woche

Verpackung: Käsehandel primär Käsehandel sekundär  
 offen-lose / Laibware 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"/> BAI	<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