

**Senner extra BIO**

erstellt: P. Järmann 9.10.14

geprüft und freigeben:



Produzent:

Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung:

CH BIO 006

Artikelbezeichnung:

kräftig-würziger Bio Bergkäse, hergestellt aus feinster Bio-Bergmilch aus dem Appenzellerland. Mit Leidenschaft und viel Erfahrung sorgfältig mind. 7 Monate gepflegt und gereift.

Sachbezeichnung:

Schweizer Halbhartkäse, vollfett, mit thermisierter Milch (Kuh)

Alter bei Auslieferung an:

- Käsehandel / Affinage mind. 7 Monate
- Detailhandel / Endverbraucher bis 11 Monate

Produktbeschreibung:



Durchmesser: 30 cm

Höhe: ca. 8 cm

Gewicht: 5.9 – 6.3 kg

Lochung: sparsame Rundlochung, vereinzelt Gläs möglich

Teig: elfenbeinfarbig, feinteilig, schnittfähig

Geschmack: kräftig-würziges Aroma, wuchtig

Äusseres: geschmiert, trockene braun-rote Natur-Rinde

\_ Reifung natürliche Rindenreifung

\_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen

\_ Coating nein

Verwendung:

Dieser Käse hält was er verspricht. Für Liebhaber und Feinschmecker von kräftigen Käsen ein Muss.

Nährwert pro	100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ	1580	BIO Milch thermisiert	Kuhmilch
Energie, kcal	380	Milchsäurebakterien	
Eiweiss	28 g	Kochsalz (jod- u. fluorfrei)	
Kohlenhydrate	0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	
_ davon Zucker	0.0 g		
Fett	32 g		
_ davon gesättigt	18 g	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
Kochsalz	1.7 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
		Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	370 +/- 6	-
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	504 +/- 6	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	542 +/- 2	540 – 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE /g	100	1000
koagulasepos. 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 Anpreisung von Lebensmitteln“ (LKV)

**Senner extra BIO**

erstellt: P. Järmann 9.10.14

geprüft und freigeben:



<b>Fremdstoffe</b>			
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)			

<b>spezifische Zutateninformation</b>		
Zutat	Typ	Zusatzstoffe
Kochsalz (NaCl)	Steinsalz, jod- u. fluorfrei	Antiklumpmittel, E536

**übrige Kennzahlen / Spezifikationen**

Warenlos /  
 Rückverfolgbarkeit:

Kaseinmarke  
 Etikette  
 Lieferschein

ganzer Laib;  
 aufgeschnitten

Lagerbedingungen  
 Käsekellerklima, 13 – 15°C  
 Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C

Haltbarkeit  
 2 Monate ( mit Pflege)  
 1 Woche

Verpackung:

Käsehandel / Affinage  
 offen / lose

Detailhandel / Endverbraucher  
 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 checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input type="checkbox"/> SGA	<input type="checkbox"/> BAIV	<input type="checkbox"/> Culinarium
Unternehmen	<input checked="" type="checkbox"/> LGV, CH 5770	<input checked="" type="checkbox"/> QM Fromarte	<input checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA

Gais, ..... A. Hinterberger