


Bereich: Verkauf	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 extra BIO</b>			
erstellt: P. Järmann 9.10.14	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770  
 Kennzeichnung: CH BIO 006  
 Artikelbezeichnung: kräftig-würziger Bio Bergkäse, hergestellt aus feinsten 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, feinteigig, 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	BIO Milch thermisiert	Kuhmilch
Energie, kcal	Milchsäurebakterien	
Eiweiss	Kochsalz (jod- u. fluorfrei)	
Kohlenhydrate	Labextrakt (tierischer Herkunft)	
_ davon Zucker		
Fett	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
_ davon gesättigt	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz	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)

Bereich: Verkauf	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 extra BIO</b>			
erstellt: P. Järmann 9.10.14	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 Etikette Lieferschein	
	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 2 Monate ( mit Pflege) 1 Woche
ganzer Laib; aufgeschnitten		
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](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