

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 
Maiblumen - Raclette			
erstellt: P. Järmann 2.9.14	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz, Identitätsnummer CH 5770
 Kennzeichnung: 94034013304403
 Artikelbezeichnung: Maiblumen - Raclette eckig, 45 % FIT
 Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch. Ausschliesslich hergestellt aus frischer Mai-Bergmilch. Würzig im Geschmack, dank Weidefütterung aus frischen, saftigen Frühlings-Bergweiden

Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage mind. 5 Monate (nicht vor November)
 [] Detailhandel / Endverbraucher mind. 5 Monate

Produktbeschreibung:



Form; eckig
 Grösse; 30 x 30 cm
 Höhe; max. 7.5 cm
 Gewicht; 6.5 – 7.0 kg
 Lochung; erbsengrosse Rundlochung, lebhaft nicht störend
 Teig; elfenbeinfarbig, lang-feinteilig, sehr gut schmelzbar
 Geschmack; rein, würzig und gehaltvoll
 Äusseres; geschmiert, bräunlich-rote Natur-Rinde
 _ Reifung natürliche Rindenreifung
 _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
 _ Coating nein

Verwendung: das aussergewöhnliche Raclette – Erlebnis, für jeden und überall

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1550	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 370	Milchsäurebakterien	.
Fett 28 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 17 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g	Nährstoffeigenschaften	
_davon Zucker 0.0 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Ballaststoffe 0.0 g	Glutenfreiheit	ja
Eiweiss 26 g		
Kochsalz 1.8 g		

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	407 +/- 10	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	474 +/- 25	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	566 +/- 25	540 – 650

¹ 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 Käseerei Gais Andreas Hinterberger Zwislenstr. 40 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
Maiblumen - Raclette			
erstellt: P. Järmann 2.9.14	geprüft und freigegeben:		

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli (coliforme Keime ²)	KBE / g	100	1000
koagulasepos. Staphylokokken	KBE / g	100	1000
Listeria monocytogenes	KBE / 25 g	.	nn
Salmonella spp	KBE / 25 g	.	nn

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-Angeben Lieferschein
ganzer Laib; aufgeschnitten	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 12 – 14°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C
	<u>Haltbarkeit</u> 2 Monate (mit Pflege) 1 Woche
Verpackung:	<u>Käsehandel / Affinage</u> Duplexpapier, Kartonschachtel mit AZE, 80 Laibe / Palette
	<u>Detailhandel / Endverbraucher</u>

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 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	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input checked="" type="checkbox"/> Culinarium

Gais,

.....
A. Hinterberger

² von der Gruppe „coliforme Keime“ wird nur Escherichia differenziert analysiert