


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 
Raclette Tomate - Basilikum			
erstellt: P. Järmann 9.10.14	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770
Kennzeichnung: EAN-Code
Artikelbezeichnung: Raclette-Käse mit Tomaten und Basilikum für das besondere Geschmacks-Erlebnis
Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, pasteurisiert
Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage 10 - 16 Wochen
[] Detailhandel / Endverbraucher 11 – 18 Wochen
Form, eckig: 30 x 30 cm
Höhe: 6.5 – 7.5 cm
Gewicht: 6.5 – 6.9 kg
Lochung: sehr lebhaftes Lochung
Teig: elfenbeinfarbig mit reichlich Tomaten- und Basilikumflocken
Geschmack: leicht säuerlich, angenehm typisch nach Basilikum und Tomate
Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde
_ Reifung natürliche Rindenreifung
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating nein




Verwendung: Raclette, Schnittkäse, Käseplatten, interessante Bereicherung auf der Racletteplatte.

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ	Milch pasteurisiert	Kuhmilch
Energie, kcal	Kochsalz (jod- u. fluorfrei)	.
Fett	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon gesättigt	Tomaten (1%, getrocknet)	.
Kohlenhydrate	Basilikum (1%, getrocknet)	.
_davon Zucker		.
Balaststoffe	Nährstoffeigenschaften	
Eiweiss	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	413 +/-7	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	473 +/-7	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	572 +/-8	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

¹ 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 
Raclette Tomate - Basilikum			
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		
ganzer Laib; aufgeschnitten	<table> <tr> <td><u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 12 – 14°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C</td> <td><u>Haltbarkeit</u> 2 Monate (mit Pflege) 1 Woche</td> </tr> </table>	<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 12 – 14°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 2 Monate (mit Pflege) 1 Woche
<u>Lagerbedingungen</u> Käsekellerklima, 12 – 14°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	<u>Haltbarkeit</u> 2 Monate (mit Pflege) 1 Woche		
Verpackung:	<table> <tr> <td><u>Käsehandel / Affinage</u> offen / lose</td> <td><u>Detailhandel / Endverbraucher</u> verpackt je nach Kundenwunsch</td> </tr> </table>	<u>Käsehandel / Affinage</u> offen / lose	<u>Detailhandel / Endverbraucher</u> verpackt je nach Kundenwunsch
<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

Produkt	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	<input type="checkbox"/> SGA	<input 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