

Bereich: Verkauf	Seite 1 von 2	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Forren 22 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
Raclette Knoblauch			
erstellt: P. Järmann 3.1.2020	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770
Kennzeichnung: EAN-Code
Artikelbezeichnung: Der Raclette-Käse mit Knoblauch für das besondere Geschmacks-Erlebnis
Sachbezeichnung CH: Schweizer Halbhartkäse-Zubereitung, vollfett, pasteurisiert
Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage 10 - 16 Wochen
[] Detailhandel / Endverbraucher 11 – 18 Wochen
Produktbeschreibung: Form, eckig: 30 x 30 cm
Höhe: 6.5 – 7.5 cm
Gewicht: 6.5 – 6.9 kg
Lochung: sparsam, lebhaft nicht störend
Teig: elfenbeinfarbig
Geschmack: leicht säuerlich, angenehm, typisch nach Knoblauch
Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde
_ Reifung natürliche Rindenreifung
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating nein
Verwendung: Raclette, die interessante Bereicherung auf dem Racletteteller oder zum überbacken

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ	Milch pasteurisiert (Silo möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal	Kochsalz (jod- u. fluorfrei)	
Fett	0.9% Knoblauch	.
_davon gesättigt	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate		.
_davon Zucker		.
Balaststoffe		
Eiweiss	Nährstoffeigenschaften	
Kochsalz	natürlicherweise laktosefrei	ja
	glutenfrei	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	380 - 390 - 370	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	450 - 463 - 490	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	540 - 554 - 580	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. 10 „Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel“ (LIV)

Bereich: Verkauf	Seite 2 von 2	Berg Käserei Gais Andreas Hinterberger Forren 22 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
Raclette Knoblauch			
erstellt: P. Järmann 3.1.2020	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg		0.00025
Pestizide, usw.	mg / kg	es gilt die CH Gesetzgebung	

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

Lagerung		
Lagerbedingungen		Haltbarkeit
ganzer Laib; aufgeschnitten	Käsekellerklima, 12 – 14°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	2 Monate (mit Pflege) 1 Woche

Verpackung		
	Einheit	Wie
Käsehandel / Affinage Detailhandel / Endverbraucher	ganzer Laib	offen / lose verpackt je nach Kundenwunsch

Transport		
	°C	Bemerkungen
Käsehandel / Affinage Detailhandel / Endverbraucher	> 4 / < 12 < 8	gekühlt, Kondenswasserbildung vermeiden gekühlt

Rückverfolgbarkeit	
Warenlos	Kaseinmarke, Etiketle, Lieferschein

Wir bestätigen
<p>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.</p> <p>Wir produzieren ohne gentechnische Kulturen und Labstoffe. Die Analysen erfolgen extern durch ein akkreditiertes Laboratorium. Wir akzeptieren den Branchenkodex.</p>

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