

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	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 
ALPSTEIN Bergkäse® (eckig)			
erstellt: Jp 13.1.2019	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN

Artikelbezeichnung: Bergkäse aus dem Appenzellerland. Mit seinem cremig-feinen Teig und seiner rustikalen Würzigkeit ist der ALPSTEIN Bergkäse eine Besonderheit.

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, mit Rohmilch (Kuh)

Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage 12 - 16 Wochen
[] Detailhandel / Endverbraucher 16 – 20 Wochen

Produktbeschreibung:



Länge 30 cm
Breite 30 cm
Höhe; 7 – 8 cm
Gewicht; 7.5 – 7.8 kg
Lochung; sparsam, erbsengrosse Rundlochung
Teig; geschmeidig lang und solid
Geschmack; rein, vollmundig, angenehm würzig
Äusseres; natürliche Rotschmiererinde
_ Reifung Rindenreifung
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating Nein

Verwendung: Portionierung, Käsescheiben

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1580	Bergmilch, thermisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 380	Milchsäurebakterien	.
Fett 29.9 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 17.0 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g		
_davon Zucker 0.0 g		
Eiweiss 27.0 g	Nährstoffeigenschaften	
Kochsalz 1.5 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Ballaststoffe 0.0 g	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
Wasser	g / kg	370 - 374 - 377	--
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	475 - 485 - 496	540 - 650
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	528 - 537 - 546	500 - 540

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
E. coli	KBE / g	100	1'000
koagulasepositive Staphylokokken	KBE / g	100	1'000
Listeria monocytogenes	KBE / 25 g	-	nn
Salmonella spp	KBE / 25 g	-	nn

¹ Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 10 „Verordnung über Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln“ (LIV)

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	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 
ALPSTEIN Bergkäse® (eckig)			
erstellt: Jp 13.1.2019	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg	-	0.00025
Pestizide, usw.*	mg / kg	gem. CH Gesetzgebung	

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

Lagerung		
Lagerbedingungen		Haltbarkeit
ganzer Laib;	Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	2 Monate (mit Pflege)
aufgeschnitten		1 Woche

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

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

Rückverfolgbarkeit	
Warenlos	Kaseinmarke, Etikette, Lieferschein

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	<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