

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 
<b>Alpstein® Senne-Mutschli</b>			
erstellt: P. Järmann 13.1.19	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: zur Zeit kein EAN-Code vorhanden

Artikelbezeichnung: Bergkäse aus dem Appenzellerland, 50 % FiT  
Mit seiner lieblichen Würzigkeit und der idealen Geschenkgrösse ist das ALPSTEIN Senne-Mutschli die kleine Überraschung mit Pfiff. Mit Liebe zum Produkt handgeschmiert.

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an : [ ] Käsehandel / Affinage 3 – 6 Wochen  
[ ] Detailhandel / Endverbraucher 4 – 8 Wochen

Produktbeschreibung: Durchmesser: 10 cm  
Höhe: 4 – 5 cm  
Gewicht: 400 – 500 g  
Lochung: reichliche Schlitzlochung  
Teig: elfenbeinfarbig  
Geschmack: rein, angenehm würzig  
Äusseres: handgeschmiert, braun-rote Natur-Rinde  
\_ Reifung natürliche Rindenreifung  
\_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen  
\_ Coating nein

Verwendung: Apero, Käseplatten, ideales Geschenk in der Geschenckpackung



Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ 1560	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 370	Milchsäurebakterien	.
Fett 30 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 18 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
Kohlenhydrate 0.5 g	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
_davon Zucker 0.0 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Ballaststoffe 0.0 g	Glutenfreiheit	ja
Eiweiss 24 g		
Kochsalz 1.2 g		

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	450 +/- 40	.
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	510 +/- 30	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	580 +/- 40	540 – 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE / g	100	1000
koagulasepositive 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. 10 „Verordnung über die Kennzeichnung und Information von Lebensmitteln“ (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 
<b>Alpstein® Senne-Mutschli</b>			
erstellt: P. Järmann 13.1.19	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	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; aufgeschnitten	Käsekellerklima, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	1 Monat (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. 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](http://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