


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 
<b>Raclettekäse</b>			
erstellt: P. Järmann 6.8.18	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Artikelbezeichnung: Raclette rund oder eckig, 45 % FIT

Sachbezeichnung CH: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Appenzeller Berg-Kuh-Milch

Sachbezeichnung DE: Schweizer halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Appenzeller Berg-Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an: [ ] Käsehandel / Affinage 10 – 16 Wochen  
[ ] Detailhandel / Endverbraucher 10 – 18 Wochen

Produktbeschreibung:



Form;	rund <input type="radio"/>	eckig <input type="checkbox"/>
Grösse;	30 cm	30 x 30 cm
Höhe;	6 – 7 cm	max. 7.5 cm
Gewicht;	5.2 – 5.5 kg	6.5 – 6.9 kg
Lochung;	sparsame, erbsengrosse Rundlochung	
Teig;	elfenbeinfarbig, lang-feinteilig, gut schmelzbar	
Geschmack;	rein leicht säuerlich	
Äusseres;	geschmiert, bräunlich-rote Natur-Rinde	
_ Reifung	Rindenreifung	
_ Rinde	Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen	
_ Coating	nein	


Verwendung: Raclette, Käseschnitten, Käsemischungen für die gute Käse-Küche

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ	Berg-Milch, pasteurisiert (Silage möglich) Milchsäurebakterien Kochsalz Labextrakt (tierischer Herkunft)	Kuhmilch . . .
Energie, kcal		
Fett		
_davon gesättigt		
Kohlenhydrate		
_davon Zucker		
Ballaststoffe	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
Eiweiss	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz	glutenfrei	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen				
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert CH	Grenzwert DE
Wasser	g / kg	396 - <b>405</b> - 416	.	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	454 - <b>474</b> - 498	450 – 549	450 - 499
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	545 - <b>565</b> - 587	540 – 650	610 - 690

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE / g	100	1000
koagulasepos. Staphylokokken	KBE / g	100	1000
Listeria monocytogenes	KBE / 25 g	--	nn
Salmonella spp	KBE / 25g	--	nn

<sup>1</sup> Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 10 „Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel“ (LIV)

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	Seite 2 von 2	Berg Käseerei Gais Andreas Hinterberger Forren 22 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
<b>Raclettekäse</b>			
erstellt: P. Järmann 6.8.18	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg		0.00025
Pestizide, usw.	--	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, 13 – 15°C Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	2 Monate (mit Pflege) 1 Woche

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

Transport		
	°C	Bemerkungen
Käsehandel / Affinage	> 4 / < 15	gekühlt, Kondenswasserbildung vermeiden
Detailhandel / Endverbraucher	< 8	gekühlt

Rückverfolgbarkeit	
Warenlos	Kaseinmarke, Etikette, 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](http://www.bergkaeserei.ch)

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