


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 
Gaiser Bergkäse (rund)			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, 9056, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung:

Artikelbezeichnung: mild-aromatischer Bergkäse. Hergestellt aus feinsten Appenzeller Bergmilch

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an: Käsehandel / Affinage 6 - 10 Wochen
 Detailhandel / Endverbraucher 8 – 12 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser; 30 cm
Höhe; 7 - 8 cm
Gewicht; 5.8 - 6.2 kg
Lochung; sparsam, erbsengrosse Rundlochung
Teig; zart und weichschnittig
Geschmack; mild, aromatisch
Äusseres; Rotschmiererinde
_ Reifung natürliche Rindenreifung
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating nein


Verwendung: Für die ganze Familie, sehr beliebt bei Kindern, zum Frühstück, wie zum Dessert, als Zwischenmalzeit und Käsplatten

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ	1580	Kuhmilch
Energie, kcal	380	
Fett	30.8 g	
_davon gesättigt	18.0 g	
Kohlenhydrate	0.5 g	
_davon Zucker	0.0 g	
Ballaststoffe	0.0 g	
Eiweiss	27.6 g	
Kochsalz	1.4 g	
Nährstoffeigenschaften		
	natürlicherweise laktosefrei	ja
	glutenfrei	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Toleranz
Wasser	g / kg	360 - 371 - 378	
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	470 - 488 - 500	450 - 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	540 - 540 - 590	540 - 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
E. coli	KBE / g	100	1000
koagulasepositive Staphylokokken	KBE / g	100	1000
Listeria monocytogenes	pro 25 / g	--	nn

¹ 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 Käserei Gais Andreas Hinterberger Forren 22 9056 Gais Tel. 071 793 37 33 Fax 071 793 37 83 gais@bergkaeserei.ch	www.bergkaeserei.ch 
Gaiser Bergkäse (rund)			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg	-	0.00025
Pestizide, usw.	mg / kg	gemäss 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	6 Wochen (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, 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. 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 checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV	<input type="checkbox"/> Culinarium
Unternehmen	<input checked="" type="checkbox"/> LGV, CH 5770	<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