


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>Kräuter Bergkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770  
 Kennzeichnung: EAN-Code 9557  
 Artikelbezeichnung: Kräuter Bergkäse, mind. 45 % FIT  
 Ein feiner Halbhartkäse mit pikanter Bergkräutermischung  
 Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch  
 Alter bei Auslieferung an: [ ] Käsehandel / Affinage 6 – 12 Wochen, je nach Kundenwunsch  
 [ ] Detailhandel / Endverbraucher 6 – 14 Wochen

Produktbeschreibung:

Durchmesser; 30 cm  
 Höhe; 6 – 8 cm  
 Gewicht; 5.6 – 5.8 kg  
 Lochung; lebhaftes Schlitzloch  
 Teig; elfenbeinfarbig  
 Geschmack; angenehm gehaltvoller Käse mit pikanter Bergkräutermischung  
 Äusseres; geschmiert, braun-rote Natur-Rinde  
 \_ Reifung Rindenreifung  
 \_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen  
 \_ Coating nein



Verwendung:


Schnittkäse, zum Gratинieren und Überbacken oder zu „Gschwellte“, eine ideale Ergänzung für jede Käseplatte oder auf jedes Käsebuffet

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene <sup>1</sup>
Energie, kJ 1480	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 350	Milchsäurebakterien	.
Fett 28 g	Bergkräutermischung (0.02%)	.
_davon gesättigt 17 g	Kochsalz	.
Kohlenhydrate 0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon Zucker 0.0 g		
Ballaststoffe 0.0 g	<b>Nährstoffeigenschaften</b>	
Eiweiss 26 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz 1.6 g	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	420 +/- 30	-
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	480 +/- 30	450 - 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	580 +/- 30	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

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

Bereich: Verkauf	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>Kräuter Bergkäse®</b>			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	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 Detailhandel / Endverbraucher	ganzer Laib	offen / lose verpackt je nach Kundenwunsch

Transport		
	°C	Bemerkungen
Käsehandel / Affinage Detailhandel / Endverbraucher	> 4 / < 15 < 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](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