


|   |               |   |   |
|---|---------------|---|---|
| Bereich: Verkauf / Produktspezifikation | Seite 1 von 2 | Berg Käserei Gais<br>Andreas Hinterberger<br>Forren 22<br>9056 Gais<br>Tel. 071 793 37 33<br>Fax 071 793 37 83<br>gais@ bergkaeserei.ch | www. bergkaeserei.ch<br> |
| <b>Kümmelkäse®</b>                      |               |   |   |
| erstellt: P. Järmann 5.2.2019           |               | geprüft und freigegeben:  |   |

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN-Code 8865

Artikelbezeichnung: Kümmelkäse, mind. 45 % FIT  
Komposition aus würzigem Käse und feinem Kümmel

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an: [ ] Käsehandel / Affinage 4 –8 Wochen  
[ ] Detailhandel / Endverbraucher 5 –8 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser; 30 cm  
Höhe; 7 - 8 cm  
Gewicht; 5.8 – 6.2 kg  
Lochung; lebhaft Schlitzlochung  
Teig; elfenbeinfarbig, schnittfähig, kernig, lang- und weichteigig  
Geschmack; rein, aromatisch mit typischen Kümmelkomponenten  
Ausseres; geschmiert, braun-rötliche Natur-Rinde, solider Narben  
\_ Reifung Rindenreifung  
\_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen  
\_ Coating nein


Verwendung: Apero, Käseplatte, „Gschwellte“, Dessertkäse und natürlich Carpaccio

| Nährwert pro 100g     | Zutaten                              | Allergene <sup>1</sup> |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Energie, kJ 1510      | Milch pasteurisiert (Silage möglich) | Kuhmilch               |
| Energie, kcal 356     | Milchsäurebakterien                  | .                      |
| Fett 29 g             | Kümmel (0.07%)                       | .                      |
| _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 26.5 g        | natürlicherweise laktosefrei         | ja                     |
| Kochsalz 1.2 g        | glutenfrei                           | ja                     |

| chemisch / physikalische Kennzahlen |         |                        |           |
|-------------------------------------|---------|------------------------|-----------|
| Untersuchungskriterien              | Einheit | Toleranzbereich        | Grenzwert |
| Wasser                              | g / kg  | 393 - <b>399</b> - 408 | .         |
| Fett in der Trockenmasse (FIT)      | g / kg  | 470 - <b>483</b> - 500 | 450 – 549 |
| Wasser im fettfreien Käse (wff)     | g / kg  | 550 - <b>562</b> - 580 | 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        |
| 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 Käserei Gais<br>Andreas Hinterberger<br>Forren 22<br>9056 Gais<br>Tel. 071 793 37 33<br>Fax 071 793 37 83<br>gais@ bergkaeserei.ch | www. bergkaeserei.ch<br> |
| <b>Kümmelkäse®</b>                      |                          |   |   |
| erstellt: P. Järmann 5.2.2019           | 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;<br>aufgeschnitten | Käsekellerklima, 13 – 15°C<br>Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C | 2 Monate (mit Pflege)<br>1 Woche |

| Verpackung   |             |   |
|--|-------------|---|
|  | Einheit     | Wie   |
| Käsehandel / Affinage<br>Detailhandel / Endverbraucher | ganzer Laib | offen / lose<br>verpackt je nach Kundenwunsch |

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

| Rückverfolgbarkeit |                                     |
|--------------------|-------------------------------------|
| Warenlos           | Kaseinmarke, Etiketke, 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 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