


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 
ALPSTEIN Nussknackerli			
erstellt: P. Järman 10.2.19	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770


Kennzeichnung:

Artikelbezeichnung: Bergkäse aus dem Appenzellerland, 52 % FiT, Harmonie von Nussaroma und erfrischendem, mild-aromatischem Käse. Mit Liebe zum Produkt handgeschmiert.

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäsezubereitung 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 mit Walnussbruch
Geschmack: rein, mit typischer Walnussnote
Äusseres: handgeschmiert, braun-rote Natur-Rinde
_ Reifung natürliche Rindenreifung
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating nein




Verwendung: die ideale Ergänzung für die Käsetheke und jede Käseplatte

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1570	Milch pasteurisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 375	Milchsäurebakterien	
Fett 30 g	Walnüsse 1%	Nüsse
_davon gesättigt 18 g	Kochsalz	.
Kohlenhydrate 0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	.
_davon Zucker 0.0 g	Walnussaroma	.
Ballaststoffe 0.0 g	Nährstoffeigenschaften	
Eiweiss 24 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Kochsalz 1.1 g	Glutenfreiheit	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	390 - 397 - 415	.
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	520 - 538 - 545	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	540 - 587 - 650	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

¹ Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 10 „Verordnung über Information zur 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 
ALPSTEIN Nussknackerli			
erstellt: P. Järman 10.2.19	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg		0.00025
Pestizide, usw.	mg / kg	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	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 , 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

Produkt	<input type="checkbox"/> BIO Knospe	<input checked="" type="checkbox"/> SGA	<input checked="" type="checkbox"/> BAIV ²	<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

² Berg – und Alp-Verordnung