


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 
Rahm Bergkäse®			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN-Code

Artikelbezeichnung: Rahm Bergkäse, 55 % FIT
Ein Halbhartkäse aus dem Appenzellerland, der die Würze des Charakters widerspiegelt.

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhart-Rahm-Käse aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage 12 – 20 Wochen
[] Detailhandel / Endverbraucher 12 – 20 Wochen

Produktbeschreibung: Durchmesser: 30 cm
Höhe: 6 – 8 cm
Gewicht: 6.0 – 6.2 kg
Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung
Teig: elfenbeinfarbig, schnittfähig, lang, geschmeidig
Geschmack: kräftig, aber angenehme Würze, cremig-fein
Äusseres: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde
_ Reifung natürliche Rindenreifung
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating nein

Verwendung: Schnittkäse, Käseplatten, Dessertkäse, beliebt bei alt und jung




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

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	415 +/- 20	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	555 +/- 20	550 – 649
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	615 +/- 20	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	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 
Rahm Bergkäse®			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	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	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

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