


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 
Rustico Nostrano®			
erstellt: P. Järmann 22.08.19	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770

Kennzeichnung: EAN-Code 6133

Artikelbezeichnung: Rustico Nostrano® (Bergkäse naturgereift), 47 % FIT
Naturgereifter Bergkäse in samten Schimmelkleid

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse mit Rohmilch (Kuh)

Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage 12 – 16 Wochen
[] Detailhandel / Endverbraucher 14 – 18 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser; 30 cm
Höhe; 6 – 8 cm
Gewicht; 5.2 – 5.6 kg
Lochung; reichliche, lebhaftes Rundloch (erbsengösse)
Teig; elfenbeinfarbig, fein und lang, nicht brüchig
Geschmack; rein, leicht erdig
Äusseres; naturgereift, geschlossener Narben, weiss – grau gefleckt erwünscht
_ Reifung Edelschimmelreifung (grau)
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating nein


Verwendung: Schnittkäse, Käseplatten, ideal zu feinem Merlot

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

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	383 - 390 - 395	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	454 - 478 - 491	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	563 - 550 - 562	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

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

Bereich: Verkauf / Produktspezifikation	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 
Rustico Nostrano®			
erstellt: P. Järman 22.08.19	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 / < 12 < 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 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