


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 
St. Galler Klosterkäse			
erstellt: P. Järmann 21.10.19	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770


Kennzeichnung:

Artikelbezeichnung: Er wird ausschliesslich in den Kantonen St. Gallen und Appenzell hergestellt, besticht durch seinen besonders aromatischen Geschmack und sein eigenwilliges volles Aroma.

Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, aus pasteurisierter Kuh-Milch

Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage 12 – 18 Wochen
[] Detailhandel / Endverbraucher 13 – 20 Wochen

Produktbeschreibung:



Form; rund
Durchmesser; 32 cm
Höhe; 7.5 – 8.5 cm
Gewicht; 5.8 – 6.2 kg
Lochung; eher spärliche 2 – 8 mm Rundlochung
Teig; zart und weichschnittig
Geschmack; eigenwilliges, volles Aroma
Äusseres; natürliche Rotschmiererinde
_ Reifung Rindenreifung
_ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
_ Coating nein


Verwendung: Fürs Essen von Hand, auf jeder Käseplatte, sowie für die warme Küche geeignet

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1600	Milch pasteurisiert (Silage möglich) Milchsäurebakterien Kochsalz Labextrakt (tierischer Herkunft)	Kuhmilch . . .
Energie, kcal 380		
Fett 31 g		
_davon gesättigt 18 g		
Kohlenhydrate 0.5 g		
_davon Zucker 0.0 g	Nährstoffeigenschaften	
Ballaststoffe 0.0 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
Eiweiss 26 g	glutenfrei	ja
Kochsalz 1.3 g		

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	379 - 385 - 391	
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	490 - 502 - 516	450 – 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	545 - 557 - 570	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 Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln“ (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 
St. Galler Klosterkäse			
erstellt: P. Järmann 21.10.19	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg	-	0.00025
Pestizide, usw.	mg / kg	es gilt die aktuelle CH Gesetzgebung	

spezifische Zutateninformation		
Zutat	Typ	Zusatzstoffe
Kochsalz (NaCl)	Steinsalz, jod- u. fluorfrei	Antiklumpmittel, E536

Lagerung		
Lagerbedingungen		Haltbarkeit
ganzer Laib;	Käsekellerklima, 13 – 15°C	6 Wochen (mit Pflege)
aufgeschnitten	verpackt 4 - 6 °C, verpackt Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	2 Monate 1 Woche

Verpackung		
	Einheit	Wie
Käsehandel / Affinage	ganzer Laib	offen / lose
Detailhandel / Endverbraucher		verpackt je nach Kundenwunsch

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