


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 
Senner BIO			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz, Identitätsnummer CH 5770
 Kennzeichnung: Kontrollstelle CH BIO 006, Betriebsnummer 32325
 Artikelbezeichnung: Hergestellt aus reiner BIO-Bergbauernmilch. Die aromatische BIO-Bergmilch und ihre angenehme Würzigkeit verleihen dem BIO-Bergkäse eine besondere Note
 Sachbezeichnung: Schweizer Halbhartkäse, vollfett, thermisiert (Kuhmilch)
 Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage 12 - 18 Wochen
 [] Detailhandel / Endverbraucher 13 - 25 Wochen

Produktbeschreibung:



Durchmesser: 30 cm
 Höhe: 7 – 8 cm
 Gewicht: 5.7 – 6.2 kg
 Lochung; sparsam, erbsengrosse Rundlochung
 Teig; geschmeidig lang und solid
 Geschmack; rein, vollmundig, angenehm würzig
 Äusseres; natürliche Rotschmiererinde
 _ Reifung Rindenreifung
 _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
 _ Coating nein


Verwendung: Passt zu jedem Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Dessertkäse und gehört auf jede Käseplatte, die ideale BIO Alternative

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1580	BIO Bergmilch Knospe, thermisiert (Silage möglich)	Kuhmilch
Energie, kcal 380	Milchsäurebakterien	.
Fett 30.2 g	Kochsalz	.
_davon gesättigt 17.0 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	
Kohlenhydrate 0.7 g		
_davon Zucker 0.0 g		
Eiweiss 26.6 g	Nährstoffeigenschaften	
Kochsalz 1.5 g	natürlicherweise laktosefrei	ja
	glutenfrei	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	370 - 375 -380	--
Fett in der Trockenmasse (FiT)	g / kg	479 - 490 - 507	450 - 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	540 - 540 - 553	540 - 650

mikrobiologische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
E. coli	KBE / g	100	1'000
koagulasepositive Staphylokokken	KBE / g	100	1'000
Listeria monocytogenes	KBE / 25 g	-	nn
Salmonella spp	KBE / 25 g	-	nn

¹ Es sind sämtliche Allergene aufgeführt (auch die unbeabsichtigt zugefügten = Kreuzkontaminationen) gemäss Art. 10 „Verordnung betreffend 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 
Senner BIO			
erstellt: P. Järmann 19.2.2020	geprüft und freigegeben:		

Fremdstoffe			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Aflatoxin M	mg / kg	-	0.00025
Pestizide, usw.	mg / kg	gem. CH Gesetzgebung	

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

Lagerung		
Lagerbedingungen		Haltbarkeit
ganzer Laib;	verpackt, <5°C	2 Monate
aufgeschnitten	Schnittfläche geschützt, 4 - 6 °C	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. 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 checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input 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