


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 
Senner extra BIO			
erstellt: P. Järman 14.3.19	geprüft und freigegeben:		

Produzent: Berg Käserei Gais, Schweiz | Identitätsnummer CH 5770
 Kennzeichnung: CH BIO 006
 Artikelbezeichnung: kräftig-würziger Bio Bergkäse, hergestellt aus feinsten Bio-Bergmilch aus dem Appenzellerland. Mit Leidenschaft und viel Erfahrung sorgfältig mind. 7 Monate gepflegt und gereift.
 Sachbezeichnung: Schweizer Hartkäse, vollfett, mit thermisierter Milch (Kuh)
 Alter bei Auslieferung an: [] Käsehandel / Affinage mind. 7 Monate
 [] Detailhandel / Endverbraucher bis 11 Monate

Produktbeschreibung:



Durchmesser: 30 cm
 Höhe: ca. 8 cm
 Gewicht: 5.9 – 6.3 kg
 Lochung: sparsame Rundlochung, vereinzelt Gläs möglich
 Teig: elfenbeinfarbig, feinteilig, schnittfähig
 Geschmack: kräftig-würziges Aroma, wuchtig
 Äusseres: geschmiert, trockene braun-rote Natur-Rinde
 _ Reifung natürliche Rindenreifung
 _ Rinde Verzehr möglich, aber nicht dafür vorgesehen
 _ Coating nein


Verwendung: Dieser Käse hält was er verspricht. Für Liebhaber und Feinschmecker von kräftigen Käsen ein Muss.

Nährwert pro 100g	Zutaten	Allergene ¹
Energie, kJ 1580	BIO Milch thermisiert	Kuhmilch
Energie, kcal 380	Milchsäurebakterien	
Eiweiss 28 g	Kochsalz (jod- u. fluorfrei)	
Kohlenhydrate 0.5 g	Labextrakt (tierischer Herkunft)	
_davon Zucker 0.0 g		
Fett 32 g	Nährstoffeigenschaften	
_davon gesättigt 18 g	natürlicherweise laktosefrei	
Kochsalz 1.7 g	glutenfrei	ja

chemisch / physikalische Kennzahlen			
Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzbereich	Grenzwert
Wasser	g / kg	370 - 373 - 377	.
Fett in der Trockenmasse (FIT)	g / kg	479 - 487 - 496	450 - 549
Wasser im fettfreien Käse (wff)	g / kg	530 - 537 - 546	500 - 540

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 betreffend die Information über Lebensmittel“ (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 
Senner extra BIO			
erstellt: P. Järman 14.3.19	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 checked="" type="checkbox"/> BIO Knospe	<input type="checkbox"/> SGA	<input type="checkbox"/> BAIV	<input type="checkbox"/> Culinarium		
Unternehmen	<input checked="" type="checkbox"/> LGV, CH 5770	<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