

SPEZIFIKATION URNÄSCHER HOBELKÄSE		Datum:26. Juni 2009	
5. HACCP		Gilt ab: 08.11.2009	Archivierungsdauer: 5 Jahre
		05.0222	Version 1
Betrieb: Urnäscher Milchspezialitäten AG		Bewilligungs-Nr.: CH-70760669	
		Freigabe durch: JS	

1 Sensorische Beschreibung

1.1 Äusseres:

Urnäscher Hobelkäse ist ein vollfetter roll – und hobelfähiger Extra-Hartkäse ohne feste Rinde, wobei das Äussere je nach Lagertemperatur von einem dünnen Fettfilm überzogen sein kann. Das Äussere ist frei von Schimmel und anderen Verfärbungen.



1.2 Textur:

Der Teig hat keine oder spärliche Lochung, ist mittelhart, kernig, elastisch zum rollen geeignet, mit feinen Körnern und nicht schmierig.

1.3 Geruch:

Würzig, aromatisch und rein mit Röstaromen

1.4 Geschmack:

Mild bis würzig, mit leicht gerösteter Note, kein beissen im Nachgeschmack

2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Hobelkäse* ist ein runder Extra-Hartkäse aus thermisierter, mikrofiltrierter Milch mit einem Laibdurchmesser von +/- 320 mm. Die Laibhöhe beträgt minimal 60 bis 130 mm, bei einem Gewicht von ca. 8 bis 12 kg.

2.1 Zutaten

mikrofiltrierte Milch, Lab, Milchsäurebakterien, Speisesalz ohne Jod

2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaibe werden im Alter ab 7 Monaten an die Kunden ausgeliefert.

2.3 Konfektionierung

- ganze Laibe lose auf Paletten

3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	<350
Fett i. Tr.	g/kg:	500 - 530
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	<500
Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:		1730 kCal 416 Joules

SPEZIFIKATION URNÄSCHER HOBELKÄSE		Datum:26. Juni 2009	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 08.11.2009	05.0222	Version 1

4 Mikrobiologische Werte

Koagulase positive Staph.	kbE/g: <1000
Escherichia Coli	kbE/g: <1000
Listeria monocytogenes:	n.n. pro 25g
Salmonella ssp.:	n.n. pro 25g

5 Transport

Der Transport der Käse erfolgt durch die Firma Emil Dörig Käsehandel AG oder eine andere externe Speditionsfirma.