

SPEZIFIKATION URNÄSCHER HOLZFASSKÄSE		Datum:31.08. 2010	
5. HACCP		Gilt ab: 06.10.2011	Archivierungsdauer: 5 Jahre
		05.021	Version 1
Betrieb: Urnäscher Milchspezialitäten AG		Bewilligungs-Nr.: CH-70760669	
		Freigabe durch: JS	

1 Sensorische Beschreibung

1.1 Äusseres:

Urnäscher Holzfasskäse ist ein vollfetter Halbhartkäse mit einer rötlich braunen Rinde. Die Rinde ist frei von Schimmel und anderen Verfärbungen.

1.2 Textur:

Der elfenbeinfarbige Teig hat eine sehr sparsame Rundlochung, ist feinteigig und elastisch.

1.3 Geruch:

Würzig, aromatisch und rein mit einer barrique - Note

1.4 Geschmack:

würzig, fein, barrique, mit leichtem Biergeschmack, kein beissen im Nachgeschmack



2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Holzfasskäse* ist ein runder Halbhartkäse aus thermisierter, mikrofiltrierter Milch mit einem Laibdurchmesser von 32 cm. Die Laibhöhe beträgt maximal 85 mm, bei einem Gewicht von ca. 6.3 bis 6.8 kg.

2.1 Zutaten

Kuhmilch (CH)	98,8 %
Speisesalz jodfrei (CH)	1,2 %
Appenzeller Holzfassbier (CH)	0.1 %
tierisches Lab (NZ)	<0,1 %
Milchsäurebakterien (CH)	<0,1 %

2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaibe werden im Alter von 12-16 Wochen an den Kunden ausgeliefert.

2.3 Konfektionierung

- ganze Laibe lose auf Paletten

3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	< 375
Fett i. Tr.	g/kg:	520 - 540
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	540 – 560
Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:		394 kCal
		1635 kJoules

SPEZIFIKATION URNÄSCHER HOLZFASSKÄSE		Datum:31.08. 2010	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 06.10.2011	05.021	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 Allergene

Enthält Milch

6 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.