

|  |  |                               |                             |
|--|--|-------------------------------|-----------------------------|
| <b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER MUTSCHLI</b>            |  | Datum: 26. Juni 2009          |                             |
| 5. HACCP   |  | Gilt ab: 08.11.2009           | Archivierungsdauer: 5 Jahre |
|  |  | 05.023                        | Version 1                   |
| Betrieb:<br><b>Urnäscher Milchspezialitäten AG</b> |  | Bewilligungs-Nr.: CH-70760669 |                             |
|  |  | Freigabe durch: JS            |                             |

## 1 Sensorische Beschreibung

### 1.1 Äusseres:

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

### 1.2 Textur:

*Der speckige, feine Teig hat eine lebhaft Rundlochung.*

### 1.3 Geruch:

*Sein Geruch ist mild, rein und leicht säuerlich.*

### 1.4 Geschmack:

*Im Geschmack ist das Urnäscher Mutschli mild und wird mit zunehmendem Alter würzig.*



## 2 Physikalische Merkmale

Das Urnäscher Mutschli ist ein runder Halbhartkäse aus pasteurisierter, mikrofiltrierter Milch mit einem Laibdurchmesser von ca. 12 cm, bei einem Gewicht von ca. 500 – 600 Gramm.

### 2.1 Zutaten

mikrofiltrierte Milch, Lab, Milchsäurebakterien, Speisesalz

### 2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaike werden im Alter ab 5 - 7 Wochen an die Kunden ausgeliefert.

### 2.3 Konfektionierung

- Ganze Laibe in Folie verpackt

## 3 Chemische und physikalische Werte

|                                    |       |                         |
|------------------------------------|-------|-------------------------|
| Wassergehalt                       | g/kg: | 400 - 420               |
| Fett i. Tr.                        | g/kg: | 520 - 549               |
| Wasser im fettfreiem Käse (wff)    | g/kg: | 560 – 600               |
| Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt: |       | 1629 kCal<br>392 Joules |

|   |                     |                     |           |
|---|---------------------|---------------------|-----------|
| <b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER MUTSCHLI</b> |                     | Datum:26. Juni 2009 |           |
|   |                     | Archivierungsdauer: | 5 Jahre   |
| 5. HACCP                                | Gilt ab: 08.11.2009 | 05.023              | 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 Haltbarkeit

Ab Auslieferung 28 Tage in Folie

#### 6 Transport

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