

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER BERGDIAMANT</b>		Datum: 28.10.2019	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 28.10.2019	05.021	Version 1
<b>Betrieb:</b>  <b>Urnäscher Milchspezialitäten AG</b>		Bewilligungs-Nr.: CH-70760669	
		Freigabe durch: PK	

## 1 Sensorische Beschreibung

### 1.1 Äusseres:

*Urnäscher Bergdiamant* ist ein vollfetter Hartkäse mit einer dunkelbraunen Rinde. Die Rinde ist frei von Schimmel und kann typische schwarze Flecken aufweisen.

### 1.2 Textur:

Der elfenbeinfarbige Teig hat eine lebhaftere Rundlochung, ist eher trocken und mürbe. Die feinen Salzkristalle (Aminosäuren) sind ein Zeichen für seine lange Reifezeit!

### 1.3 Geruch:

Leicht erdig, würzig, kräftig und aromatisch

### 1.4 Geschmack:

sehr würzig und kräftig, trotzdem fein, mit leicht gerösteter Note, kein beissen im Nachgeschmack



## 2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Bergdiamant* ist ein runder Hartkäse aus thermisierter Milch mit einem Laibdurchmesser von ca. 32 cm. Die Laibhöhe beträgt maximal 90 mm, bei einem Gewicht von ca. 5.5 bis 6.5 kg.

### 2.1 Zutaten

Kuhmilch (CH)	98 %
Speisesalz jodfrei (CH)	2 %
tierisches Lab (F)	<0,1 %
Milchsäurebakterien (CH)	<0,1 %

### 2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaike werden im Alter von mind. 10-12 Monaten an den Kunden ausgeliefert.

## 3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	345 – 365
Fettgehalt	g/kg:	340 – 360
Fett i. Tr.	g/kg:	500 – 530
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	500 – 540
Eiweiss	g/kg:	260 – 280
Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:		442 kCal 1849 kJoules

## 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.