

SPEZIFIKATION URNÄSCHER BRAUCHTUMSKÄSE MILD		Datum:26. Juni 2014	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.021	Version 1
Betrieb: Urnäscher Milchspezialitäten AG		Bewilligungs-Nr.:	CH-70760669
		Freigabe durch:	JS

1 Sensorische Beschreibung

1.1 Äusseres:

Urnäscher Brauchtumskäse mild 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:

mild, aromatisch und rein

1.4 Geschmack:

Leicht säuerlich, rein, mit leicht gerösteter Note



2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Brauchtumskäse mild* ist ein runder Halbhartkäse aus thermisierter, mikrofiltrierter Milch mit einem Laibdurchmesser von 32 cm. Die Laibhöhe beträgt maximal 90 mm, bei einem Gewicht von ca. 6.8 bis 7.2 kg.

Die Mikrofiltration muss nach heutigem Stand der Gesetzgebung nicht deklariert werden!

2.1 Zutaten

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

2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaibe werden im Alter von 6 Wochen an den Kunden ausgeliefert.

2.3 Konfektionierung

- ganze Laibe lose auf Paletten
- 3x ¼-Laib vac. in A-Gebinde
- 4x ¼-Laib vac. in Karton

3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	< 400
Fett i. Tr.	g/kg:	500 - 530
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	540 – 570
Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:		413 kCal
		1728 kJoules

4 Mikrobiologische Werte

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

SPEZIFIKATION URNÄSCHER BRAUCHTUMSKÄSE MILD		Datum:26. Juni 2014	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.021	Version 1

5 Allergene

Enthält Milch

6 EAN –Code

Standardnummer: 4627

Packart: 1

7 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.