

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER BRAUCHTUMSKÄSE REZENT</b>		Datum:18.07.2014	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.021	Version 1
Betrieb: <b>Urnäscher Milchspezialitäten AG</b>		Bewilligungs-Nr.:	CH-70760669
		Freigabe durch:	JS

## 1 Sensorische Beschreibung

### 1.1 Äusseres:

*Urnäscher Brauchtumskäse rezent* ist ein vollfetter Hartkäse 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 leicht mürbe. Die feinen Salzkristalle unterstreichen seine lange Reifedauer.

### 1.3 Geruch:

Würzig, aromatisch und rein

### 1.4 Geschmack:

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



## 2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Brauchtumskäse rezent* ist ein runder Hartkäse aus thermisierter, mikrofiltrierter Milch mit einem Laibdurchmesser von 32 cm. Die Laibhöhe beträgt maximal 90 mm, bei einem Gewicht von ca. 6.3 bis 6.5 kg.

### 2.1 Zutaten

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

### 2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaibe werden im Alter von 6-8 Monaten 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:	355 - 365
Fett i. Tr.	g/kg:	500 - 530
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	500 - 540
Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:		411 kCal 1720 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

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER BRAUCHTUMSKÄSE REZENT</b>		Datum:18.07.2014	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.021	Version 1

Enthält Milch

## 6 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.

## 7 EAN –Code

Standardnummer: 4627  
Packart: 3

## 8 Auszeichnungen

### 2010 *Diplom Swiss cheese awards:*

- Kategorie übrige Halbhartkäse



### 2011 *World cheese awards in Birmingham UK:*

- Super Gold und Top 16 of the world

