

SPEZIFIKATION URNÄSCHER GINKÄSE		Datum:01.10.2020	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 01.10.2020	05.021	Version 1
Betrieb: Urnäscher Milchspezialitäten AG		Bewilligungs-Nr.:	CH-70760669
		Freigabe durch:	PK

1 Sensorische Beschreibung

1.1 Äusseres:

Urnäscher Ginkäse 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 Wachholder - Note

1.4 Geschmack:

würzig, fein, Wachholdergeschmack



2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Ginkäse* ist ein runder Halbhartkäse aus thermisierter 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)	98.2 %
Speisesalz jodfrei (CH)	1.8 %
Appenzelleredelbrand Gin (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:		419 kCal
		1753 kJoules

SPEZIFIKATION URNÄSCHER GINKÄSE		Datum:01.10.2020	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 01.10.2020	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 EAN –Code

Standardnummer:	5103
Packart:	1

7 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.