

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER HOLZFASSKÄSE</b>		Datum:31.08. 2014	
5. HACCP		Gilt ab: 24.05.2016	Archivierungsdauer: 5 Jahre
		05.021	Version 1
Betrieb: <b>Urnäscher Milchspezialitäten AG</b>		Bewilligungs-Nr.: CH-70760669	
		Freigabe durch: JS	

## 1 Sensorische Beschreibung

### 1.1 Äusseres:

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

### 1.2 Textur:

Der leicht beige - braune Teig hat eine sehr sparsame Rundlochung, ist feinteigig und elastisch.

### 1.3 Geruch:

Würzig, aromatisch und rein mit einer barrique - Note

### 1.4 Geschmack:

würzig, fein, barrique, mit leichtem Biergeschmack, kein beissen im Nachgeschmack



## 2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Holzfasskäse* 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 %
Appenzeller Holzfassbier (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

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER HOLZFASSKÄSE</b>		Datum:31.08. 2014	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	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.

#### 8 Auszeichnungen

##### 2010 Gewinner Swiss cheese awards:

- Kategorie übrige Halbhartkäse aromatisiert

##### 2012 Diplom Swiss cheese awards:

- 5. Platz Kategorie übrige Halbhartkäse aromatisiert

##### 2014 Diplom Swiss cheese awards:

- 2. Platz Kategorie übrige Halbhartkäse aromatisiert



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

- Kategoriensieg
- Super Gold und Top 16 of the world

##### 2013 World cheese awards in Birmingham UK:

- Silbermedaille



##### 2012 World Championship Cheese Contest in Madison USA:

- Goldmedaille Flavored Semi-soft Cheeses
- Final Top 16 of the world

##### 2014 World Championship Cheese Contest in Madison USA:

- Goldmedaille Flavored Semi-soft Cheeses

