

SPEZIFIKATION URNÄSCHER HORNKUH KäSE		Datum: 26. November 2014	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 26.09.2016	05.021	Version 1
Betrieb: Urnäscher Milchspezialitäten AG		Bewilligungs-Nr.:	CH-70760669
		Freigabe durch:	JS

1 Sensorische Beschreibung

1.1 Äusseres:

Urnäscher Hornkuhkäse ist ein harter Rahmkäse mit einer rötlich braunen Rinde. Die Rinde ist frei von Schimmel und anderen Verfärbungen.

1.2 Textur:

Der elfenbeinfarbige Teig hat eine sparsame Rundlochung, ist cremig und feinteilig.

1.3 Geruch:

Würzig, kräftig und aromatisch

1.4 Geschmack:

würzig, fein und cremig, mit leicht gerösteter Note, kein Beissen im Nachgeschmack



2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Hornkuhkäse* ein runder Hartkäse aus thermisierter Milch mit einem Laibdurchmesser von 32 cm. Die Laibhöhe beträgt maximal 90 mm, bei einem Gewicht von ca. 7.5 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 Käselaike werden im Alter von 6-9 Monaten an den Kunden ausgeliefert.

2.3 Konfektionierung

- ganze Laibe lose auf Paletten
- ¼-Laib vac.

3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	345 - 365
Fett i. Tr.	g/kg:	550 - 600
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	500 - 540
Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:		443 kCal
		1852 kJoules

SPEZIFIKATION URNÄSCHER HORNKUH KäSE		Datum: 26. November 2014	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 26.09.2016	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 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.

7 Auszeichnungen

2012 *Diplom Swiss cheese awards:*

- 2. Platz Kategorie übrige Halbhartkäse



2012 *World cheese awards in Birmingham UK:*

- Bronzemedaille Kategorie new cheeses hard or semihard



2014 *World Championship Cheese Contest in Madison USA:*

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

