

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER RACLETTE</b>		Datum: 14.10.2010	
		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 Raclette* 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 lebhaft Rundlochung, ist feinteilig, elastisch und zum Schmelzen geeignet.

### 1.3 Geruch:

mild, aromatisch und rein

### 1.4 Geschmack:

würzig, milchig, rein, nicht bitter



## 2 Physikalische Merkmale

Der *Urnäscher Raclette* ist ein runder Halbhartkäse aus thermisierter Milch mit einem Laibdurchmesser von ca. 32 cm. Die Laibhöhe beträgt maximal 75 mm, bei einem Gewicht von ca. 6,2 bis 6,8 kg.

### 2.1 Zutaten

Kuhmilch (CH)	97,8 %
Speisesalz jodfrei (CH)	2,2 %
tierisches Lab (NZ)	<0,1 %
Milchsäurebakterien (CH)	<0,1 %

### 2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaibe werden im Alter von 8 - 26 Wochen an den Kunden ausgeliefert.

### 2.3 Konfektionierung

- ganze Laibe lose auf Paletten

## 3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	400 -420
Fett i. Tr.	g/kg:	450 -480
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	580 – 620
Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:		342 kCal
		1428 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	

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER RACLETTE</b>		Datum: 14.10.2010	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.021	Version 1

## 5 Allergene

Enthält Milch

## 6 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.