

SPEZIFIKATION URNÄSCHER EDELWEISS		Datum:03. Juni 2010	
5. HACCP		Gilt ab: 24.05.2016	Archivierungsdauer: 5 Jahre
		05.023	Version 1
Betrieb: Urnäscher Milchspezialitäten AG		Bewilligungs-Nr.: CH-70760669	
		Freigabe durch: JS	

1 Sensorische Beschreibung

1.1 Äusseres:

Urnäscher Edelweiss ist ein Rahmweichkäse mit einem weissen, geschlossenen Edelschimmelrasen.

1.2 Textur:

Der cremige, feine Teig wird mit zunehmendem Alter leicht flissend.

1.3 Geruch:

Sein Geruch ist mild, rein und leicht erdig.

1.4 Geschmack:

Im Geschmack ist das Urnäscher Edelweiss mild und ausgewogen, wird mit zunehmendem Alter würzig mit typischem Edelschimmelaroma.



2 Physikalische Merkmale

Das *Urnäscher Edelweiss* ist ein runder Rahmweichkäse aus pasteurisierter Milch mit einem Laibdurchmesser von ca. 12 cm, bei einem Gewicht von ca. 420 Gramm pro Stück.

2.1 Zutaten

<i>Kuhmilch</i>	97.8%
<i>Speisesalz jodfrei</i>	2.2%
<i>tierisches Lab</i>	<0.1%
<i>Milchsäurebakterien</i>	<0.1%
<i>Weisschimmelkultur</i>	<0.1%

2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaibe werden im Alter ab 3 Wochen an die Kunden ausgeliefert.

2.3 Konfektionierung

- 10 ganze Laibe in Schächteli verpackt, gewichtsegalisiert in Kartonschachtel
- 20 halbe Laibe in Schächteli verpackt, gewichtsegalisiert in Kartonschachtel

3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	490 -520
Fett i. Tr.	g/kg:	580 -630
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	650 - 750

Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:	352 kCal
	1472 kJ

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	

SPEZIFIKATION URNÄSCHER EDELWEISS		Datum:03. Juni 2010	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.023	Version 1

5 Allergene

Enthält Milch

6 EAN –Code

Standardnummer Urnäschter Edelweiss Rahmweichkäse 1/2-Laib mind. 200 g: 76 10556 00226 2

Standardnummer Urnäschter Edelweiss Rahmweichkäse ganzer Laib mind. 420 g: 76 10556 00227 9

Standardnummer Urnäschter Edelweiss gewichtsvariable Produkte:

- ganzer Laib: Standardnummer: 7573
Packart: 1
- 1/2-Laib: Standardnummer: 7573
Packart: 2

7 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.

8 Auszeichnungen

2012 Diplom Swiss cheese awards:

- 3.Platz Kategorie Weichkäse mit Weisseschimmel

