

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER MUTSCHLI</b>		Datum: 26. Juni 2009	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.023	Version 1
Betrieb: <b>Urnäscher Milchspezialitäten AG</b>		Bewilligungs-Nr.:	CH-70760669
		Freigabe durch:	JS

## 1 Sensorische Beschreibung

### 1.1 Äusseres:

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

### 1.2 Textur:

*Der speckige, feine Teig hat eine lebhaft Rundlochung.*

### 1.3 Geruch:

*Sein Geruch ist mild, rein und leicht säuerlich.*

### 1.4 Geschmack:

*Im Geschmack ist das Urnäscher Mutschli mild und wird mit zunehmendem Alter würzig.*



## 2 Physikalische Merkmale

Das Urnäscher Mutschli ist ein runder Halbhartkäse aus pasteurisierter Milch mit einem Laibdurchmesser von ca. 12 cm, bei einem Gewicht von ca. 580 – 650 Gramm.

### 2.1 Zutaten

Kuhmilch (CH)	98,2 %
Speisesalz jodfrei (CH)	1,8 %
tierisches Lab (NZ)	<0,1 %
Milchsäurebakterien (CH)	<0,1 %

### 2.2 Alter bei Auslieferung

Die Käselaibe werden im Alter ab 5 - 7 Wochen an die Kunden ausgeliefert.

### 2.3 Konfektionierung

- 6 ganze Laibe in Folie verpackt pro Schachtel

## 3 Chemische und physikalische Werte

Wassergehalt	g/kg:	400 - 420
Fett i. Tr.	g/kg:	520 - 549
Wasser im fettfreiem Käse (wff)	g/kg:	560 – 600

Nährwert pro 100 Gramm im Schnitt:	1582 kJ
	378 kCal

<b>SPEZIFIKATION URNÄSCHER MUTSCHLI</b>		Datum:26. Juni 2009	
		Archivierungsdauer:	5 Jahre
5. HACCP	Gilt ab: 24.05.2016	05.023	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 Haltbarkeit

Ab Auslieferung 28 Tage in Folie

#### 6 Allergene

Enthält Milch

#### 7 EAN –Code

Standardnummer:	4272
Packart:	1

#### 8 Zertifikate / Label

Unsere Produkte sind Berg, suisse garantie und Culinarium zertifiziert.