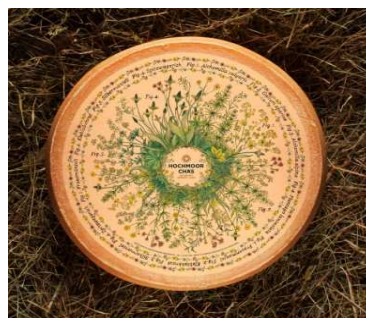


## Produktespezifikation:

Hochmoor Chäs,  
halbhart



Gültig ab 01. August 2014

Erstellt durch: ML

Halbhart, Würzig. Reif

(Affinage 5 Monate)

## 1. Produktebezeichnung:

Artikelbezeichnung:	Hochmoor Chäs, Halbhart, Würzig. Reif
Sachbezeichnung:	Halbhartkäse aus der Schweiz
Betriebszulassungsnummer Käserei	CH -3386

## 2. Produktbeschreibung:

Angebotsform:	Laib rund
Format:	Höhe: 8 cm (min. 7.5 cm, max. 9 cm)
	Durchmesser: 25 cm
	Gewicht: 4.0 -4.3 kg
	Laibetikette: einseitig
Käseoberfläche:	Natürliche, rötliche Schmierebildung, mit Hochmoor Kräutersulz gepflegt
Einsatz von Zusatzstoffen:	nein
Reifungszeit ab Produktion:	mindestens 5 Monate

## 3. Haltbarkeit und Temperatur:

Lagertemperatur:	13°C
Transporttemperatur:	< 5°C
Luftfeuchtigkeit:	93%
Haltbarkeit Laib ab Auslieferung:	120 Tage

## 4. Sensorische Beschreibung:

Aussehen / Farbe:	rund, rötlich bis braune Rinde
Geruch:	rein
Geschmack:	aromatisch, kräftig würzig
Textur, Konsistenz:	speckig
Lochung:	erbsengrosse Lochung

# Die Bergkäserei Käserei Liehti

## 5. Allergene:

	ja x	nein x	Menge (g/kg)	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide:		x		
Milch, Milchprotein:	x			
Eier:		x		
Fische:		x		
Sojabohnen:		x		
Nüsse:		x		
Sulfite:		x		

## 6. Zutaten:

Enthält gentechnisch verändertes Erbgut:	nein
Garantiert frei von GVO:	ja

Milch:	Herkunft Schweiz	Anteil:	99.38%	
Milchsäurebakterien:	Herkunft Schweiz	Anteil:	0.20%	
Lab:	Herkunft Dänemark	Anteil:	0.02%	
Salz:	Herkunft Schweiz	Anteil:	0.40%	
		<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	

Speisesalzinformationen:	jodfrei und fluorfrei
Labinformationen:	mikrobielles Lab (Termolase aus Dänemark)

## 7. Qualitätssicherung:

HACCP - Konzept:	ja
CCP's definiert:	ja
Rückverfolgbarkeit:	ja
Verbrauchsdatum:	ja
Produktionsdatum:	ja
Chargen Code:	ja

# Die Bergkäserei Käserei Liehti

## 9. Analysen: Mikrobiologische Untersuchungen

Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor: BAMOS, CH - 9602 Weinfelden  
 Käse aus Rohmilch: ja

Info:	Sollwert:	Toleranzwert:	Grenzwert:
Escherichia Coli (KBE/g)	< 10		100
Schimmel:	nicht sichtbar		
koagulase pos. Staphylokokken (KBE/g)	< 10		100
Staphylokokkenterotoxine / 25 g	n.n.	n.n.	n.n.
Listeria, (KBE / 25g)	n.n.	n.n.	n.n.
Salmonella (KBE / 25 g)	n.n.	n.n.	n.n.

## 10. Analysen: Chemisch-physikalische Untersuchungen

Werte ermittelt durch akkreditiertes Labor: BAMOS, CH - 9602 Bazenheid

	Sollwert:	Toleranzwert:	Einheit:
Wasser:	39.00	min. 38.00 max. 40.50	g/100g
Protein:	38.00	min. 26.00, max. 32.00	g/100g
Fett:	31.00	min. 30.00, max. 34.00	g/100g

## 11. Nährwerte:

	Wert	Berechnet	Bemerkungen:
Nährwert (kJ):	1650	x	nach LKV
Nährwert (kcal):	397	x	nach LKV

Fett i.T. / wff	Sollwert	min.	max.	Bemerkungen:
Fett i.T. (Fett in Trockenmasse):	48.00%	45.00%	52.00%	
Wff (Wasser im fettfreien Käse):	55.00%	52.00%	56.00%	

Festigkeit:	Hartkäse
Milchart:	Kuhmilch
Behandlungsart:	aus 100% Rohmilch thermisiert