

1. **Produkte:** Muskatnusskäse, Halbhartkäse 45% fit

2. **Gewicht pro Leib:** 4kg. - 6kg.

3. **Sensorik:**

Aussehen: hellbraune, trockene oder gewaschene Schmiere.
 Konsistenz/Textur: geschmeidiger, bis leicht fester Teig. Halbhartkäse.
 Geruch/Geschmack: aromatisch, ausgewogen, Muskatnussgeschmack

4. **Bestandteilliste in absteigender Reihenfolge**

Bezeichnung Zutaten: Muskatnuss gemahlen
 Bezeichnung Zusatzstoffe: Keine

5. **Chemische / physikalische Kennzahlen**

Trockenmasse: 53.0 - 55.0 g/ 100g
 Fett: 33 g/ 100g
 Kohlenhydrate: 1,0 g/ 100g
 NaCl: 1.2. - 2.3 g/ 100g

6. **Mikrobiologische Kennzahlen** intern HyV

	Intern	KBE	HyV	KBE
Koagulasepositive Staphylokokken (Analyse Bruch Hornberg Mutschli)		<100 / g		<100 / g
Listeria monocytogenes aus Schmie- rewasser		nn in 25 g		nn in 25 g
Salmonella im Endprodukt		nn in 25 g		nn in 25 g

7. **Verpackung**

offen, Papier oder in Plastiksack

Lagerbedingungen: gekühlt
 Haltbarkeit bei obgenannten Bedingungen: 4 Wochen
 Warenlos-Identifikation durch: Kaseinmarke

Angaben gem. VLtH sind auf der Verkaufsetikette ersichtlich

Datum: 22.1.18

Unterschrift Fabrikationschef : 