



Halbhartkäse: Glarner Alp Käse AOP

Produktbeschreibung	Endprodukt	Bemerkungen	
Kriterium			Behandlung
Aussehen / Sauberkeit	Typisch bräunliche Schmiere, normale Postur, gesunde Rinde, Löcher erbsengross, eher sparsam, sauber und rund		Schmiere, Wasser und Salz
Teig / Konsistenz	Geschmeidiger, langer Teig, elfenbeinfarbig, weichschnittig	Im älteren Stadium leicht mürber	
Geschmack / Aroma	Rein, aromatisch mit typischem Glarner Alpkäsegeschmack	Im Alter deutlich würziger und kraftvoll	
Wff	540-650	Halbhartkäse	Rohmilch
Fit	450-549 g/kg	Vollfett mind. 48%	
Mikrobiologische Werte			
<i>Koag. Positive Staph. (KbE/g)</i>	$m = < 10'000 \text{ g} // M = > 10'000 \text{ g}$	$m = \text{Schwellenwert}$ $M = \text{Grenzwert}$	
<i>Escherichia coli</i>	$m = 100 \text{ g} // M = 1000 \text{ g}$		
<i>Listeria monocytogenes</i>	nn25 g		
Salmonellen	nn25 g		
		Wenn Grenzwert überschritten, Vernichtung	
Ablieferung			
Gewichtsauszeichnung: (ca. 5 - max. 8 kg)	Laibware Oder portioniert	Einzel verpackt: Ganze Laibe Oder entsprechend portioniert	Durchmesser: 28 -32 cm Höhe : 7 -10 cm

Erstellt: Januar 2011		Visum
-----------------------	--	-------