PIZ MEZDI

Produktspezifikation Erstellungsdatum: 01.12.2019

Produktbezeichnung

Verkehrsbezeichnung	Piz mezdi
Sachbezeichnung nach CH LKV	Schweizer Halbfettkäse, halbhart, aus thermisierter Milch aus biologischer Produktion

Das Produkt und die Etikettierung entsprechen dem EU-Lebensmittelrecht

Hersteller

Chascharia Val Müstair
Chassellas 121a
7537 Müstair
Schweiz

Label

BIOSUISSE

Produktbeschreibung

Format	Laib rund	
	Höhe (cm)	7,0 – 8,5
	Durchmesser (cm)	27,0 – 28,5
Nettogewicht ca.	5,0 kg	
Käseoberfläche	Schmiere	
Fett i.T.	25 %	
wff	54,0 – 65,0 %	

Reifedauer

Mindestens 3 Wochen

Haltbarkeit / Temperatur

Lagertemperatur	11 - 14 °C
Luftfeuchtigkeit	91 % - 95 % relative Luftfeuchtigkeit

Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe	regelmässig postiert, gut verwachsen, regelmässige typische Rotschmiere, transportfähig / robust
Geruch	gehaltvoll, rein, ausgeglichen
Geschmack	rein, zartsäuerlich bis rahmiges Aroma
Textur / Konsistenz	elastisch, cremig, weichschnittig
Lochung	spärlich, kirschensteingrosse Lochung, gleichmässig verteilt

Zutaten

Kuhmilch aus biologischer Produktion, Lab, Milchsäurebakterien, Speisesalz

GVO	Frei gemäss VO 1829/2003/EG und 1830/2003/EG

Allergene

Milch, Milchproteine, (einschliesslich Lactose)

Nährwerte

Mittlere Nährwerte pro 100g	Energie	270 kcal / 1130 kJ
	Fett	17 g
	Kohlenhydrate	0,5 g
	Eiweiss	29 g
	Salz	1,6 g

Verkaufseinheit / Verpackung

Gemäss Kundenwunsch, einzeln oder auf Euro-Palette

Mikrobiologische Eigenschaften

Escherichia coli (KBE/g)	<10
Schimmel	nicht sichtbar
koagulase positive Staphilokokken (KBE/g)	<10
Staphilokokkenenterotoxine	n.n.
Listeria (monocytogenes / andere) (KBE/g)	n.n.
Salmonella (KBE/g)	n.n.

CH 5704

specialità jaura. Val Müstair