

PLU: <b>406</b>	OMSCHRIJVING: <b>BURG</b>	
ALFA: <b>406</b>	EENHEID: <b>kg</b>	DAGEN HOUDBAAR: <b>30</b>
TYPE PRODUCT: <b>Winkel</b>		BEWAARTEMP: <b>Max 13°C</b>

### INGREDIËNTEN

volle rauwe koemelk, fermenten, Trappist Achel , zout, stremsel

### PRODUCTIE

Verse koemelk wordt gemengd met trappist Achel. De melk rijpt 12 uren vooraleer ze in stremming gezet wordt. de verse kaasjes worden na het pekelen gewassen in trappist.

PLU: <b>406</b>	OMSCHRIJVING: <b>BURG</b>	
ALFA: <b>406</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**ALLERGENEN**

Koemelk

Granen die gluten bevatten

**VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)**

Energie:	<b>1203</b> KJoule	Koolhydraten:	<b>0</b> g
	<b>288</b> KCal.	waarvan suikers:	g
Vet:	g	Eiwitten:	<b>20</b> g
waarvan verzadigde vetzuren	<b>15.1</b> g	Zout:	<b>1.1</b> g

**VERPAKKINGEN**

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
NEE	GH 1.25	Max. 1°C VANAF AFHALING	1,25
NEE	GH 1.5		1,5

**VERPAKKINGSWIJZE**

ronde kaas van 450 tot 700 g met een diameter van 15 cm

PLU: <b>406</b>	OMSCHRIJVING: <b>BURG</b>	
ALFA: <b>406</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

## Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	51	45	55		
pH	5.5	4.7	5.5		

## Microbiologische analyse:

	Target	Max	UOM	Method
Algemeen kiemgetal	nvt	nvt		
Melkzuurbacteriën	nvt	nvt		
Gist	nvt	nvt		
Schimmels	nvt	nvt		
Escherichia Coli (n=5; c=2)	100 kve/g	1000 kve/g		
Staphylococcus aureus	10000 kve/g	100000 kve/g		
Salmonella (n=5; c=2)	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g		

## Generische modificatie:

	Yes/No	Comment
Vrij van GMO-ingrediënten	True	
GM labeling niet noodzakelijk	True	

## Gebruiksaanwijzing

## Bereiding klant:

deze kaas kan gebruikt worden in aardappelgratin, kaasschotels en salades.

## Bijkomende info:

ook gewassen in trappist Achel

PLU: <b>406</b>	OMSCHRIJVING: <b>BURG</b>	
ALFA: <b>406</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**Houdbaarheid**

Houdbaarheid na productie:	70 dagen
Houdbaarheid bij levering:	30
Temperatuur bij levering:	onder 13°C
Temperatuur bij bewaring:	4tot 13°C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	
Aanduiding houdbaarheid:	70 dagen
Aanduiding tot	

**Sensorische eigenschappen**

Uitzicht:	gewassen korst kaas
Smaak:	zeer intens
Geur:	zeer intens met een toets van bier en doordringend
Structuur	krijtig zuivel met lopende korst
Kleur:	wit-bruin zuivel met oranje korst
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	naarmate de rijping verdwijnt de krijtige kern
Minimale rijpingstijd	