

PLU: 9	OMSCHRIJVING: OUDE KAAS	
ALFA: 9	EENHEID: kg	DAGEN HOUDBAAR: 60
TYPE PRODUCT: Winkel		BEWAARTEMP: Max 7°C

INGREDIËNTEN

volle rauwe koemelk, fermenten, stremsel, zout

PRODUCTIE

kaas gemaakt van rauwe melk gecertificeerd als weidegangmelk.

PLU: 9	OMSCHRIJVING: OUDE KAAS	
ALFA: 9	EENHEID: kg	

ALLERGENEN

Koemelk

kan sporen van noten bevatten

VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)

Energie:	1665 KJoule	Koolhydraten:	0 g
	399 KCal.	waarvan suikers:	g
Vet:	33.5 g	Eiwitten:	24.3 g
waarvan verzadigde vetzuren	22.7 g	Zout:	1.5 g

VERPAKKINGEN

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
NEE	vacuumzak	max 6 °c	2
NEE	Diepgevroren	Max -18°	50

VERPAKKINGSWIJZE

platte bol van 30cm doorsnede en een hoogte van 7 tot 10 cm

PLU: 9	OMSCHRIJVING: OUDE KAAS	
ALFA: 9	EENHEID: kg	

Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	35	30	40		
pH	5.2	4.9	5.2		

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 25g	afwezig in 25g		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g		

Generische modificatie:

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

Gebruiksaanwijzing

Bereiding klant:

toepassing; op brood, sausen,grattin, kaasschotel, borrelhapje

Bijkomende info:

Deze kaas blijft zacht van structuur dankzij het feit dat de melk afkomstig is van het authentieke roodbonte MRY-ras. De melk heeft het weidegangcertificaat en daarmee ook de oude kaas van Catharinadal

PLU: 9	OMSCHRIJVING: OUDE KAAS	
ALFA: 9	EENHEID: kg	

Houdbaarheid

Houdbaarheid na productie:	30 maanden
Houdbaarheid bij levering:	6 maanden
Temperatuur bij levering:	< 13°C
Temperatuur bij bewaring:	< 18°C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	
Aanduiding houdbaarheid:	30 maanden
Aanduiding tot	

Sensorische eigenschappen

Uitzicht:	harde ronde kaas van 10 kg
Smaak:	zoetige volle smaak
Geur:	zeer aromatisch
Structuur	hard
Kleur:	donkergeel
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	evolueert naar brokkelkaas
Minimale rijpingstijd	