

PLU: 618	OMSCHRIJVING: ZACHTE SCHAPENKAAS MET NATUURKORST	
ALFA: 618	EENHEID: kg	DAGEN HOUDBAAR: 35
TYPE PRODUCT:		BEWAARTEMP: 8°C

INGREDIËNTEN

gepasteuriseerde schapenmelk, kaasfermenten, stremsel, Zeezout, Trappist Achel

PRODUCTIE

PLU: 618	OMSCHRIJVING: ZACHTE SCHAPENKAAS MET NATUURKORST	
ALFA: 618	EENHEID: kg	

ALLERGENEN

Granen die gluten bevatten

Melk (inclusief lactose)

Koemelk

VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)

Energie:	1257 KJoule	Koolhydraten:	1.5 g
	303 KCal.	waarvan suikers:	g
Vet:	25 g	Eiwitten:	18 g
waarvan verzadigde vetzuren	18 g	Zout:	1.1 g

VERPAKKINGEN

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
NEE	GH 1.25	Max. 1°C VANAF AFHALING	1,25
NEE	GH 1.75		1,75
NEE	GH 1.5		1,5
NEE	GH 2.00		2

VERPAKKINGSWIJZE

500 g
ronde kaas van 15 cm doorsnede

PLU: 618	OMSCHRIJVING: ZACHTE SCHAPENKAAS MET NATUURKORST	
ALFA: 618	EENHEID: kg	

Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	51	45	55		
pH	5.2	4.8	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 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:

Bijkomende info:

Kan sporen bevatten van gluten

PLU: 618	OMSCHRIJVING: ZACHTE SCHAPENKAAS MET NATUURKORST	
ALFA: 618	EENHEID: kg	

Houdbaarheid

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

Sensorische eigenschappen

Uitzicht:	oranje plakkerige korst
Smaak:	zacht aromatisch
Geur:	prikkelende geur
Structuur	snijdbaar wit zuivel
Kleur:	wit zuivel
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	snidbaarheid verdwijnt en het zuivel wordt smeerbaar
Minimale rijpingstijd	