

## Barista

### 1. Productomschrijving:

Half harde kaas 50+, middenaslaag van gemalen koffie, korst geaffineerd met koffie.

### 2. Ingrediëntenlijst:

Gepasteuriseerde koemelk, zeezout (pekkel), gemalen koffie, microbieel (vegetarisch) stremsel, kleursel: anatto (E106b), melkzuurbacteriën,

### 3. Sensorische eigenschappen:

Vorm: ronde platte vorm

Korst: zwartbruine korst na behandeld met transparante coating.

Textuur: oranjegeel zuivel met zwarte middenaslaag, zacht, geringe oogvorming

Smaak: koffiesmaak in kern en aan rand, vol, zacht, overige zuivel een lichte toets van koffie

Leeftijd: 5 à 7 weken

Gewicht: +/- 2 kg

### 4. Productsamenstelling:

Vet/droge (%)	50+
Droge stof (%)	+/-56
Energie (KJ/100g)	+/-1648
Energie (kcal/100g)	+/-394
Eiwitten (g/100g)	+/-23
Koolhydraten (g/100g)	0
Waarvan suikers (g/100g)	0
Vetten (g/100g)	+/-34
Waarvan verzadigde vetten (g/100g)	+/-24
Zout (g/100g)	+/-1,4

### 5. Microbiële eigenschappen:

Verordening EG nr. 2073/2005

Escherichia coli (kve/g) <math><1.0 \cdot 10^3</math>

Coagulase positieve Staphylococcen (kve/g) <math><1.0 \cdot 10^3</math>

Listeria monocytogenes (/25g) afwezig

Salmonella ssp. (/25g) afwezig

### 6. Allergenen:

Aanwezig: melk (incl. lactose), gerstenmout (glutenbevattende granen)

Geproduceerd in een bedrijf waar mosterd en selder gebruikt wordt

### 7. Ggo en geïoniseerde ingrediënten:

Vrij van ggo en geïoniseerde ingrediënten.

### 8. Houdbaarheid en verpakking:

Houdbaarheid bij levering: 60 dagen

Bewaren bij een temperatuur van maximum: 12°C

Afmetingen in cm: +/-20 diameter, +/- 6 hoogte

Verpakt in karton doos, afmetingen in cm: 23 breed, 22 lang, 9 hoog

! Bij ontvangst kaas uit doos halen, op droge koele plaats leggen en regelmatig draaien.