

“ BERLOUMI “

BENAMING

Berlouni, kaas met grillen

OMSCHRIJVING

Berlouni is een half harde, niet gerijpte en gepekeldde kaas. Berlouni wordt na het pekelen gemarineerd in olie met kruiden.

Berlouni wordt aangeboden in vacuümverpakkingen van 270g met e-weging.

Berlouni heeft vier verschillende afkruidingen afhankelijk van het seizoen en jaarlijks terugkerend.

INGREDIËNTENLIJST

Gepasteuriseerde melk (België) - Melkveebedrijf Koen en Annick Scheirs, Berlare

Zout (2.3%) – Leverancier: In2Food

Microbiologisch stremsel (Milk – O – Ren) – Leverancier: In2Food

Calciumchloride – In2Food

Zuurteregelaar: E575 (Glucono Delta-Lactone) – Leverancier: In2Food

VIER VERSCHILLENDE SEIZOENSVARIANTEN.

WINTER

Natuurlijk rookaroma, chilipeper (Isot Pul Biber, gefermenteerde chilipeper), maïsolie

LENTE:

Rode chilipeper, munt, olijfolie

ZOMER

Gebroken groene peper, basilicum, oregano

HERFST

Kurkuma, zwarte peper, **MOSTERD**

GEIT

EAN: 54 199800159 52

SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN

VISUEEL:

Vacuümverpakt. Wit (natuur) of afhankelijk van afkruiding. Zonder korst. Kleine hoeveelheid pekelwater zichtbaar bij temperatuur boven 10°C.

TEXTUUR:

Stug, elastisch, rubberachtig elastisch mondgevoel. Niet smeltend.

SMAAK:

Neutraal met kenmerkend mondgevoel

GEUR:

Afhankelijk van specifieke afkruiding

KLEUR:

Afhankelijk van specifieke afkruiding

HOUDBAARHEID EN BEWAARCONDITIES

Houdbaarheid: 2 maanden vanaf productiedatum (4-7°C)

Houdbaarheid: vanaf geopend, ca. 1 week (4-7°C)

Lotnummer: houdbaarheidsdatum minus 2 maanden

Bewaren: gekoeld bewaren

FYSICO-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

Vet/Droge stof: 50+

Droge stof: 54,4%

Water: 45,6%

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN (DAG 60)

Testen	Resultaten	Eenheid	Per
Totaal aëroob kiemgetal	< 1,0E+07	CFU	g
Escherichia coli	< 1,0E+03	CFU	g
Coaguluase pos. Stafylococcen / Stafylococcus aureus	< 5,0E+01	CFU	g
Sulfietreducerende anaeroben	< 1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	afwezig		25g
Listeria monocytogenes	afwezig		25g
Melkzuurbacteriën	< 1,7E+06	CFU	g
Psuedomonas spp (présumpt.)	< 1,0E+03	CFU	g
Gisten	< 1,0E+02	CFU	g
Schimmels	< 1,0E+02	CFU	g
Presumptieve Bacillus cereus	< 1,0E+02	CFU	g

Analyseraport Servaco: 20/05/18

SAMENSTELLING:

Kaas (93,1%), zout (2,3%), olijfolie/maïsolie (4%), kruiden in wisselende verhoudingen (0,4%)

LABEL – ETTIKETERING

Kaas 50+ (vetgehalte op droge stof) (glutenvrij)

Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (België) **bevat lactose**

2,3% zout, bacterieel (niet-dierlijk) stremsel (Europese Unie), olijfolie (Europese Unie), kruiden (zie varianten)

NUTRITIONELE EIGENSCHAPPEN

	100 g	30 g	ADH
Energie (KJ)	1409		
Energie (kcal)	340		
Eiwitten (g)	18.9		
Koolhydraten (g)	2.8		
waarvan suikers	2		
Vetten (g)	28.38		
waarvan verzadigde (g)	20.3		
waarvan onverzadigde (g)	7.3		
waarvan meervoudig onverzadigde (g)	0.8		
Voedingsvezels (g)	1		
Zout (g)	2.3		
Natrium (g)			
Calcium (mg)			
Fosfor (mg)			
Vitamine A (ug)			
Vitamine B2 (mg)			
Vitamine D (ug)			
PH	5.40 – 6.20		
Vochtgehalte	45.6		
Cholesterol	7.54 – 14.79		