

BOEREJAN 5M

<u>Omschrijving</u>		
Naam	Gethermiseerd, kaas van de boerderij volvet	
Vorm	Wielmodel met ronde hoeken	
Gewicht	Ca. 16 kg	
Kleur zuivel	Roomgeel	
Smaak	Zacht, vol romig	
Doorsnee	Meerdere ogen tot 1cm Ø	
Snijbaarheid	Goed snijbaar	
Bewaaramstandigheden	12 - 16°C, 75%RV	
Consumeerbaar	Optimaal: van 4 tot 6 maanden	
<u>Afmeting</u>		
Diameter	42 cm	
Hoogte	11 cm	
<u>Samenstelling</u>		
Vetgehalte	32 - 34%	
Vet in droge stof (VDS)	53 - 57%	
Eiwitgehalte	25 - 28 %	
Koolhydraten (melksuiker)	<1%	
Vochtgehalte	36 - 41%	
Zoutgehalte	Ca. 2%	
Zoutgehalte in droge stof	Ca. 3%	
Natriumnitraat	Max. < 50 mgr/kg = 0,005%	
pH	5,4 – 5,6	
Fosfatase	Afwezig	
<u>Grondstof</u>	Koemelk	
<u>Toevoegingen</u>	Koe lebstremsel max.	Hoeveelheid max. 0,010%
	Kaaszuursel	Bacteriën
	Natriumnitraat E251	Max. < 50 mgr/kg = 0,005%
	Calciumchloride E509	Hoeveelheid 0,00020%
	Kaaszout E535	
	Water	
<u>Microbiologische waarden</u>	Listeria monocytogenes: afwezig	
	Salmonella spp.: afwezig	
	Coagulase positieve staphylococcen: < 100.000KVE/gr	
<u>Voedingswaarde per 100 gram</u>		
Energie	435 kcal	
Energie	1830 kJ	
Vet	35 gr	
Vet waarvan verzadigde vetten	22 gr	
Vet waarvan mono onverzadigde vetten	8 gr	
Vet waarvan poly onverzadigde vetten	1 gr	
Koolhydraten	0 gr	
Koolhydraten waarvan suiker	0 gr	
Eiwitten	24 gr	
Zout	2 gr	
Natrium	1 gr	
Voedingsvezels	0 gr	
<u>Voedselovergevoeligheid</u>	Bevat uitsluitend koemelkeiwit	
	Melksuiker: afwezig (omgezet in melkzuur)	
<u>Allergieën</u>	Melkeiwit	
	Lactose intolerantie	
<u>GMO</u>	Bevat geen genetisch gemodificeerde micro-organismen	