


| | | | |
|---|--|---|--|
| Productnaam: | Cabriogand latino | | |
| Oorsprong: | Kaas van volle rauwe biologische geitenmelk |  | |
| Type: | Gouda, boerenkaas met kruiden | | |
| Beschrijving Presentatie: Harde kaas, platcilindrische kaasbollen, goudse kruidenkaas van geitenmelk met italiaanse kruiden | | | |
| Ingrediënten : | Wrongel van rauwe koemelk, zuursel (melkzuurbacteriën, niet bio), natuurlijk dierlijk stremmel (niet bio), zeezout (niet bio), coating (niet bio, korst uit kaasplastic, neutraal, zonder natamycine), kruidenmengeling (tomaat, paprika, ajuin, knoflook, peper, tijm en basilicum) | | |
| Verpakking: | Geen | Barcode: 5425017574064 | |
| Transport: | Gekoeld | | |
| THT: | 6 maanden | | |
| Bewaarcondities: | 12°C, 85% RV | | |
| Voorschriften bij ontvangst: Onmiddellijk opslaan onder de juiste bewaarcondities | | | |
| Procesbeschrijving: | Opwarmen melk, stremmen, verzuren, snijden wrongel, afscheiden wei, kruiden toevoegen, persen, pekelen, coaten, rijpen | | |
| Gewicht | 1 kg | 4 kg | |
| Afmetingen | H: 8cm, D: 14,5 cm | H: 9 cm, D: 25 cm | |
| Gebruik: | Vers en in gerechten, korst is niet eetbaar | | |
| Alergeneninformatie: | Geitenmelk, lactose | | |
| GGO—informatie: | Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde organismen | | |
| Ioniserende straling | Dit product is niet behandeld met ioniserende straling | | |
| Medicijnen: | Dit product is vrij van medicijnen | | |

Specificaties

| Bacteriologische kenmerken | m : doel of streefwaarde | M (grenswaarde of tolerantie) | THT (waarde op vervalddag) |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Listeria monocytogenes | afwezig in 25g | afwezig in 25g | 100/g |
| Salmonella | afwezig in 25g | afwezig in 25g | afwezig in 25g |
| Coagulase positieve Staphylococcus | ≤ 10.000/g | ≤ 100.000/g | 100.000/g |
| Escherichia coli | ≤ 10.000/g | ≤ 100.000/g | 100.000/g |

Streefwaarde : interne streefwaarde

m : het staal is aanvaardbaar indien het resultaat kleiner of gelijk is aan deze waarde

M : drempelwaarde voor de aanvaardbaarheid, voor geen enkel staal mag het resultaat deze waarde overschrijden.

Fysico-chemische kenmerken : Samenstelling en gemiddelde voedingswaarde per 100 g

| | | | |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------------------|
| Vocht : 38,0 | Droge stof : 62 | Vet in DS : 46,3 | Vocht in vetvrije stof : 53,3 |
| Eiwitgehalte : 27,1 | Remstoffen (antibiotica) : Afwezig | | |
| Vetgehalte : 28,7 | Waarvan: | Verz: 21,1 | M Onverz: 1,1 E Onverz : 6,14 |
| Koolhydraten : 0,2 | pH : 5 à 5,4 | Zoutgehalte : 1,95 | |
| Energie : 366,7 kcal 1222,6 kJ | | | |
| Vitamines (mg) : A:0,31 B1:0,03 B2:0,20 C:1,2 | | | |
| Mineralen (mg) : Na:780 K:80 Ca:750 P:400 Mg:40 Fe:0,30 Cu:0,04 Zn:3,5 | | | |

Organoleptische kenmerken

- Geur: fris aromatische kaasgeur
- Smaak: romig en zacht
- Kleur: wit met rood groene stippen (stukjes)
- Textuur: vast