

Chevreau Blanc

1. Productomschrijving:

Zachte geiten-witschimmelkaasje 48+ van het Brie-type, gepekeld in zeezout.

2. Ingrediëntenlijst:

Gepasteuriseerde geitenmelk, zeezout (pekel) , microbiel (vegetarisch) stremsel, melkzuurbacteriën, witschimmelcultuur

3. Sensorische eigenschappen:

Vorm: rond broodje

Korst: witschimmel

Textuur: wit zuivel, zacht ,romig, geringe oogvorming

Smaak: fris, vol ,smeuïg, zacht, aangenaam lichte zeezoutsmaak, milde geitenkaassmaak

Leeftijd: 2- 4 weken

Gewicht: +/- 700 gram

4. Productsamenstelling:

Vet/droge (%)	48+
Droge stof (%)	+/-50
Energie (KJ/100g)	+/-1164
Energie (kcal/100g)	+/-278
Eiwitten (g/100g)	+/-18
Koolhydraten (g/100g)	0
Waarvan suikers (g/100g)	0
Vetten (g/100g)	+/-24
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	+/-17
Zout (g/100g)	+/-1,8

5. Microbiële eigenschappen:

Verordening EG nr. 2073/2005

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

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

Listeria monocytogenes (/25g) afwezig

Salmonella ssp. (/25g) afwezig

6. Allergenen:

Geproduceerd in een bedrijf waar koemelk, mosterd en selder verwerkt worden.

7. Ggo en geïoniseerde ingrediënten:

Vrij van ggo en geïoniseerde ingrediënten.

8. Houdbaarheid en verpakking:

Houdbaarheid bij levering: 30 dagen

Bewaren bij een temperatuur van maximum 7°C

Afmetingen in cm diameter van +/- 15 en +/- 6 hoogte

Verpakt in kaaspapier, 2 stuks per doos,

afmeting doos in cm: 32 lengte, 17 breedte, 9 hoogte