

Chevreau Rouge

1. Productomschrijving:

Zacht geitenkaasje 48+ met gemengde korst, gepekeld in zeezout.

2. Ingrediëntenlijst:

Gepasteuriseerde geitenmelk, zeezout (pekelt), microbiëel (vegetarisch) stremsel, melkzuurbacteriën, roodsmeebacteriën

3. Sensorische eigenschappen:

Vorm: rond broodje
 Korst: lichtrood tot lichtbruin, gemengde natuurkorst.
 Textuur: wit zuivel, zacht, romig, geringe oogvorming
 Smaak: vol, zacht, smeuïg, licht pittig, bij doorrijpen pittige geitenkaassmaak
 Leeftijd: 3 à 5 weken
 Gewicht: +/- 0,7 kg

4. Productsamenstelling:

Vet/droge (%)	48+
Droge stof (%)	+/-50
Energie (KJ/100g)	+/-1146
Energie (kcal/100g)	+/-278
Eiwitten (g/100g)	+/-18
Koolhydraten (g/100g)	0
Waarvan suikers (g/100g)	0
Vetten (g/100g)	+/-24
Waarvan verzadigde vetten (g/100g)	+/-17
Zout (g/100g)	+/-1,8

5. Microbiële eigenschappen:

Verordening EG nr. 2073/2005	
Escherichia coli (kve/g)	<1.0*10 ³
Coagulase positieve Staphylococci (kve/g)	<1.0*10 ³
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	+/- 12 diameter, +/- 6 hoog
Verpakt in kaaspapier, 2 stuks per doos.	
Afmetingen doos in cm	32 lang, 17 breed en 9 hoog