


Productnaam: Damse Brie			
Oorsprong	: Kaas van volle biologische koemelk uit West-Vlaanderen. Damse Polders, streek rond Brugge.		
Type	: Zachte Witschimmelkaas		
Rijpingstijd	: 18 dagen in vochtige ruimte		
Leverancier : Damse Kaasmakerij	Pardostraat 1c	B-8340 Sijsele Damme	
T: 050/37 47 46	F: 050/37 47 56	lode.vanhoutte@damsekaasmakerij.be	Erkenningsnummer: K426
Beschrijving Presentatie	: Zachte Witschimmelkaas in cirkelvorm		
Ingrediënten	: Wrongel van gepasteuriseerde Bio koemelk(99%), zeezout(1%), zuursel (melkzuurbacteriën), dierlijk stremsel(<0.1%), Calciumchloride(<0.1%), Penicilinum Candidum(<0.1%)		
Verpakking	: Verpakt in micro geperforeerd PE-papier		
Transport	: Op papier in bakken of in doos		
THT	: 35 dagen		
Bewaarcondities	: Koel bewaren 4°C ; 85% RV		
Voorschriften bij ontvangst	: Onmiddellijk opslaan onder de juiste bewaarcondities		
Procesbeschrijving omgeving	: Opwarmen melk, stremmen, verzuren, snijden wrongel, afscheiden wei, pekelen, rijpen in vochtige omgeving		
Gewicht	: 1,6 kg		
Afmetingen	: Plat wielkje H: 5 cm D: 20 cm		
Gebruik	: Vers en in gerechten		
Allergenen informatie	: Koemelk		
GGO informatie	: Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde organismen		
Ioniserende stralen	: Het product is niet behandeld met ioniserende stralen		
Medicijnen	: Vrij van medicijnen		
Specificaties (bron: verordening EG 2073/2005)			
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	≤ 100/g	≤ 1.000/g	1.000/g
Escherichia coli	≤ 100/g	≤ 1.000/g	1.000/g
Totale coliformen	≤ 100/g	≤ 1.000/g	1.000/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 Voedingswaarde per 100 g			
Vocht : 50,8	Droge stof : 49,2	Vet in DS : 50	
Eiwitgehalte : 18.5	Remstoffen (antibiotica) : Afwezig		
Vetgehalte : 25.8	Verz: 18.3	M Onverz: 6	P Onverz : 0.737
Koolhydraten : 1.3	pH : 4.7-6.5		
Energie : 313 kcal	Zoutgehalte : 1 %		
1300 kJ			
Vitamines (mg) : A:0,31 B1:0,03 B2:0,20 C:1,2			
Mineralen (mg): Na:820 K:80 Ca:750 P:400 Mg:40 Fe:0,30 Cu:0,04 Zn:3,5			
Organoleptische kenmerken			

- Geur: fris sterk aromatische kaasgeur
- Smaak: romig en verfijnd
- Kleur: wit
- Textuur: zacht

