


Productnaam: <b>Damse Mokke Geit</b>			
Oorsprong	: Kaas van volle biologische <b>geitenmelk</b> uit West-Vlaanderen. Damse Polders, streek rond Brugge.		
Type	: Zachte Witschimmelkaas		
Rijpingstijd	: 18 dagen in de verpakking		
Leverancier	: <b>Damse Kaasmakerij Pardostraat 1c B-8340 Sijsele Damme</b>		
T: 050/37 47 46	F: 050/37 47 56	<a href="mailto:lode.vanhoutte@damsekaasmakerij.be">lode.vanhoutte@damsekaasmakerij.be</a>	Erkenningsnummer: K426
Beschrijving Presentatie	: Zachte Witschimmelkaas in bolvorm		
Ingrediënten	: Wrongel van gepasteuriseerde Bio geitenmelk(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	: Opwarmen melk, stremmen, verzuren, snijden wrongel, afscheiden wei, pekelen, rijpen in <u>vochtige omgeving</u> .		
Gewicht	: 0.280 kg /1.2 kg		
Afmetingen	: Bolvorm 10/16cm		
Gebruik	: Vers en in gerechten		
Allergenen informatie	: Geitenmelk		
GGO informatie	: Dit product is <b>vrij</b> van genetisch gemanipuleerde organismen		
Ioniserende stralen	: Het product is <b>niet</b> behandeld met ioniserende stralen		
Medicijnen	: Vrij van medicijnen		
<b>Specificaties</b> ( bron: verordening EG 2073/2005)			
<b>Bacteriologische kenmerken</b>	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.			
<b>Fysico-chemische kenmerken</b> : Samenstelling en Voedingswaarde per 100 g			
Vocht : 55,3	Droge stof : 44,7	Vet in DS : 50	
Eiwitgehalte : 18,1	Remstoffen (antibiotica) : Afwezig		
Vetgehalte : 22,6	Verz:15,1	M Onverz: 5,83	P Onverz : 1,03
Koolhydraten : 0,9	pH : 4,7-6,5		
Energie : 280 kcal	Zoutgehalte : 1 %		
1160 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			
<b>Organoleptische kenmerken</b>			



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