


Productnaam: Damse Brie met Peper			
Oorsprong:	: Kaas van volle biologische koemelk uit West-Vlaanderen, Damse polders, streek rond Brugge.		
Type	: Zachte Witschimmelkaas		
Rijpsingsproces	: 18 dagen in een 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 Erkeningsnummer: K426		
Beschrijving Presentatie	: Zachte Witschimmelkaas in cirkelvorm met Peper		
Ingrediënten	: Wrongel van gepasteuriseerde Bio koemelk(98,5%), zeezout(1%), Bio Zwarte Peper Gebroken en Bio Knoflookpoeder(0,5%), 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 vochtige omgeving, kruiden aanbrengen.		
Gewicht	: 1.6 kg		
Afmetingen	: Plat Wieltje H: 5 cm D: 20 cm		
Gebruik	: Vers en in gerechten		
Allergenen informatie	: 98.5% 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 : 50,2	Droge stof : 49,8	Vet in DS : 50	
Eiwitgehalte : 19,4	Remstoffen (antibiotica) : Afwezig		
Vetgehalte : 25,3 Verz: 18,1 M Onverz: 5,72 P Onverz : 0,683		pH : 4.7-6.5	
Koolhydraten : 0,9		Zoutgehalte : 1 %	
Energie : 312 kcal 1290 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: Peperaroma
- Smaak: pittig
- Kleur: wit met zwarte gebroken peperstukjes
- Textuur: zacht