




Productnaam: Damse Rozemarijn brie			
Oorsprong:	: Kaas van volle biologische koemelk uit West-Vlaanderen. Damse polders, streek rond Brugge		
Type	: Zachte Witschimmelkaas		
Rijpingsproces	: 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 Erkenningsnummer: K426		
Beschrijving Presentatie	: Zachte Witschimmelkaas in cirkelvorm met Rozemarijn		
Ingrediënten	: Wrongel van gepasteuriseerde Bio koemelk(99%), zeezout(1%), Bio Rozemarijn(<0.5%), Bio Basilikum(<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 aanbrenge		
Gewicht	: 1.6 kg		
Afmetingen	: Plat Wieltje 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 vervaldag)
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 : 49,9	Droge stof : 51,1	Vet in DS : 50	
Eiwitgehalte : 19	Remstoffen (antibiotica) : Afwezig		

Vetgehalte : 25.8 Verz: 18.3 M Onverz: 6,01 P Onverz : 0,713	pH : 4.7-6.5
Koolhydraten : 1	Zoutgehalte : 1 %
Energie : 314 kcal 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	

Goedgekeurd en vrijgegeven door : de Kwaliteitsverantwoordelijke Handtekening, 20/02/2016	
---	---

	<p><i>Hoofdstuk 1: HACCP</i></p> <p><i>1.1 Voorbereidende Stappen</i></p> <p><i>1.1.4 Productinformatie Specificaties</i></p>	<p><i>Versie 0</i></p> <p><i>Blz. 2/2</i></p> <p><i>Doc. 1.1.4.8</i></p>
---	--	--

<p>Organoleptische kenmerken:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geur: van rozemarijn - Smaak: romig en verfijnd - Kleur: wit met kruidenkorst - Textuur: zacht
--