


Productnaam: Geitenkaas tomaat-basilicum			
Oorsprong:	Kaas van rauwe volle biologische geitenmelk		
Type:	Gouda, boerenkaas		
Leverancier:	t Reigershof, Polderstraat 4, 8420 De Haan		
Beschrijving presentatie:	Halfharde kaas, platcilindrische kaasbol		
Ingrediënten:	Rauwe geitenmelk (bio), zuursel (niet bio), natuurlijk dierlijk stremsel (niet bio), zeezout (niet bio), coating (niet bio), kruiden (bio): tomaat, paprika, knoflook, basilicum, ui, tijm, cayennepeper		
Verpakking:	Korst uit neutrale kaasplastic zonder natamycine (schimmeldodend middel)		
Transport:	door afnemer		
THT:	6 maanden		
Bewaarcondities:	12°C; 85% RV		
Voorschriften bij ontvangst:	Onmiddellijk opslaan onder de juiste bewaarcondities		
Procesbeschrijving:	Opwarmen melk, verzuren, stremmen, snijden wrongel, afscheiden wei, persen, pekelen, coaten, rijpen		
Gewicht:	0,5 kg - 4 kg		
Afmetingen:	H: 6 cm D: 10 cm - H: 7,5 cm D: 24 cm		
Gebruik:	Vers en in gerechten; korst is niet eetbaar		
Allergenen informatie:	99% melkproduct		
GGO informatie:	Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde organismen		
Ioniserende stralen:	Het product is niet behandeld met ioniserende stralen		
Medicijnen:	Vrij van medicijnen		
Label:			
Specificaties (bron: verordening EG 2073/2005)			
Bacteriologische kenmerken		M (grenswaarde of tolerantie)	THT (waarde op vervalddag)
	m: doel of streefwaarde		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Coagulase positieve Staphylococcus	≤ 10 000/g	≤ 100 000/g	100 000/g
Escherichia coli	≤ 10 000/g	≤ 100 000/g	100 000/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: 37,9	Droge stof: 62,9	Vet in DS: 32,7	Vocht in vetvrije stof: 56,3
Eiwitgehalte: 23,7		Remstoffen (antibiotica): Afwezig	
Vetgehalte: 32,7		pH: 5 à 5,4	
Koolhydraten: 1,3		Zout: 1,8%	
Energie: 34 kcal 1640 kJ			
Vitamines (mg):	A: 0,36 B12: 0,11		
Mineralen (mg):	Na: 0,73		
Organoleptische kenmerken			
Geur: aromatische kaasgeur			
Smaak: zacht en fris			
Kleur: lichtgeel			
Textuur: soepel, veerkrachtig			