

Heerlijkheid van Rumbeke

1. Productomschrijving:

Zachte witschimmelkaasje 50+ van het Brie-type, gepekeld in zeezout.

2. Ingrediëntenlijst:

Gepasteuriseerde koemelk, zeezout (pekeld) , microbiel (vegetarisch) stremsel, melkzuurbacteriën, witschimmelcultuur

3. Sensorische eigenschappen:

Vorm: rond broodje
 Korst: witschimmel
 Textuur: zacht, lichtgeel ,romig
 Smaak: fris, vol ,smeuig, zacht, aangenaam lichte zeezoutsmaak
 Leeftijd: 2- 6 weken
 Gewicht: +/- 700 gram

4. Productsamenstelling:

Vet/droge (%)	50+
Droge stof (%)	+/-48
Energie (KJ/100g)	+/-1280
Energie (kcal/100g)	+/-306
Eiwitten (g/100g)	+/-18
Koolhydraten (g/100g)	0
Waarvan suikers (g/100g)	0
Vetten (g/100g)	+/-26
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	+/-19
Zout (g/100g)	+/-1,8

5. Microbiële eigenschappen:

Verordening EG nr. 2073/2005	
Escherichia coli (kve/g)	<1.0*10 ³
Coagulase positieve Staphylococcen (kve/g)	<1.0*10 ³
Listeria monocytogenes (/25g)	afwezig
Salmonella ssp. (/25g)	afwezig

6. Allergenen:

Aanwezig: melk (incl. lactose),

7. Ggo en geïoniseerde ingrediënten:

Vrij van ggo en geïoniseerde ingrediënten.

8. Houdbaarheid en verpakking:

Houdbaarheid bij levering:	30 dagen
Bewaren bij een temperatuur van maximum	7°C
Afmetingen in cm	diameter van +/- 15 en +/- 6 hoogte
Verpakt in kaaspapier, 2 stuks per doos, afmeting doos in cm:	32 lengte, 17 breedte, 9 hoogte