

PLU: <b>540</b>	OMSCHRIJVING: <b>HERTEGEITJE</b>	
ALFA: <b>540</b>	EENHEID: <b>kg</b>	DAGEN HOUDBAAR: <b>18</b>
TYPE PRODUCT: <b>Winkel</b>		BEWAARTEMP: <b>ONDER 8°C</b>

### INGREDIËNTEN

geitenmelk, Rauwe melk , fermenten, zout, Trappist Achel, stremsel

### PRODUCTIE

Hertegeitje wordt gemaakt van gepasteuriseerde melk van het Belgisch Hertegeit. De kaas stremt met een zure stremming met behulp van de eigengekweekte cultuur op basis van koemelk. Daarnaast wordt er tot 10% rauwe koemelk toegevoegd om de rijping een eigen karakter te geven. De kaas wordt geregeld gewassen met pekkel en trappist Achel. Jong is de kaas krijtig maar door de inwerking van de gisten van de trappist krijgen de corynebacterien hun ideale voedingsbodem en ontzuren de kaas zodat hij romig en smeerbaar wordt. Catharinadal maakt ook een grote vorm van dit kaasje en dat moet iets langer rijpen dan Hertegeitje, het gaat dan ook feller ruiken en daarom is er gekozen voor de naam Herteboekje. De kaas is goed te bewaren in het papier waarin hij verpakt is maar het is toch aan te raden om geregeld de kaas te laten ademen. is de kaas rij naar de goesting van de koper dan de kaas bewaren op 1°C en eventueel iets laten indrogen.

PLU: <b>540</b>	OMSCHRIJVING: <b>HERTEGEITJE</b>	
ALFA: <b>540</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**ALLERGENEN**

Melk (inclusief lactose)

Koemelk

**VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)****VERPAKKINGEN**

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
NEE	GH 1.25	Max. 1°C VANAF AFHALING	1,25
NEE	GH 1.5		1,5
NEE	GH 1.75		1,75
NEE	GH 2.00		2

**VERPAKKINGSWIJZE**

140 tot 180 g rond konisch kaasje van 6 tot 8 cm doorsnede en een hoogte van 2.5 tot 3.5 cm

PLU: <b>540</b>	OMSCHRIJVING: <b>HERTEGEITJE</b>	
ALFA: <b>540</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

## Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	55	50	60		
pH	5	4.6	5		

## Microbiologische analyse:

	Target	Max	UOM	Method
Algemeen kiemgetal		nvt		
Melkzuurbacteriën		nvt		
Gist		nvt		
Schimmels		nvt		
Escherichia Coli (n=5; c=2)		nvt		
Staphylococcus aureus	10000 kve/g	100000 kve/g		
Salmonella (n=5; c=2)	afwezig in 25g	afwezig in 25g		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g		

## Generische modificatie:

	Yes/No	Comment
Vrij van GMO-ingrediënten	True	
GM labeling niet noodzakelijk	True	

## Gebruiksaanwijzing

## Bereiding klant:

zowel te gebruiken op de kaasplank, de koude en de warme keuken.

## Bijkomende info:

kaasschotel, brood, Pairing met stroop en zoete bieren, te gebruiken in tartiflette of aardappelgratin.

PLU: <b>540</b>	OMSCHRIJVING: <b>HERTEGEITJE</b>	
ALFA: <b>540</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**Houdbaarheid**

Houdbaarheid na productie:	40
Houdbaarheid bij levering:	18
Temperatuur bij levering:	onder 7°C
Temperatuur bij bewaring:	onder 7°C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	
Aanduiding houdbaarheid:	40
Aanduiding tot	

**Sensorische eigenschappen**

Uitzicht:	gewassen korst kaas geel-oranje met schimmelpigmenten
Smaak:	fris evoluerend naar vol-pittig weinig gezouten
Geur:	
Structuur	jong/krijtig naar rijp/smeuig
Kleur:	wit zuivel met een iets gele toets
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	zeer rijpe kaas is zeer pikant en zeer lopend.
Minimale rijpingstijd	