

PLU: 100452	OMSCHRIJVING: .MOSTERDBOLLEKE.	
ALFA: 100452	EENHEID: st	DAGEN HOUDBAAR: 20
TYPE PRODUCT: Winkel		BEWAARTEMP: Max 4°C

INGREDIËNTEN

gepasteuriseerde koemelk, mosterd, fermenten, zout, stremsel

PRODUCTIE

De verse kaas wordt gerold en geplette mosterdzaadjes.

De smaak van deze geplette zaadjes trekt na enkele dagen volledig doorheen het mosterdbolleke.

Heerlijk voor mosterd liefhebbers.

Op aanvraag kan dit kaasje ook gemaakt worden zonder zout.

PLU: 100452	OMSCHRIJVING: .MOSTERDBOLLEKE.	
ALFA: 100452	EENHEID: st	

ALLERGENEN

Melk (inclusief lactose)

Mosterd

Koemelk

VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)

Energie:	571 KJoule	Koolhydraten:	4.4 g
	137 KCal.	waarvan suikers:	4.4 g
Vet:	12 g	Eiwitten:	8 g
waarvan verzadigde vetzuren	5.7 g	Zout:	1 g

VERPAKKINGEN

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
---------	--	-------------	-------------------------

VERPAKKINGSWIJZE

bolleke van 5-7 cm doorsnede verpakt in een houten mandje met een gewicht van 120 tot 150 gr

PLU: 100452	OMSCHRIJVING: .MOSTERDBOLLEKE.	
ALFA: 100452	EENHEID: st	

Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture					
pH	4.7	4.0	4.7		

Microbiologische analyse:

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

Generische modificatie:

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

Gebruiksaanwijzing

Bereiding klant:

Bijkomende info:

PLU: 100452	OMSCHRIJVING: .MOSTERDBOLLEKE.	
ALFA: 100452	EENHEID: st	

Houdbaarheid

Houdbaarheid na productie:	25 dagen
Houdbaarheid bij levering:	21 dagen
Temperatuur bij levering:	minder dan 4 °C
Temperatuur bij bewaring:	minder dan 7°C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	
Aanduiding houdbaarheid:	25 dagen
Aanduiding tot	

Sensorische eigenschappen

Uitzicht:	rond bolleke van +-6 cm doorsnede
Smaak:	verse kaas met echte mosterdsmaak
Geur:	prikkelende mosterdgeur
Structuur	zacht smeerbaar
Kleur:	wit zuivel met gebroken mostedzaadjes geel en zwart
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	kan ingedroogd worden en wordt dan zeer pikant
Minimale rijpingstijd	