

|                  |                               |                            |
|------------------|-------------------------------|----------------------------|
| PLU: <b>414</b>  | OMSCHRIJVING: <b>NAPOLEON</b> |                            |
| ALFA: <b>414</b> | EENHEID: <b>kg</b>            | DAGEN HOUDBAAR: <b>25</b>  |
| TYPE PRODUCT:    |                               | BEWAARTEMP: <b>Max 7°C</b> |



### INGREDIËNTEN

volle rauwe koemelk, kaaswei, fermenten, zout, stremsel

### PRODUCTIE

Ingedikte wei wordt gemengd met rauwe melk en in stremming gezet na toevoeging van fermenten.

De gestremde melk wordt in vormen geschept en na uitlekken ingestrooid met zout. De kaas rijpt samen met Wiepke Struy in de rijpingskelders van Catharinadal.

De rijping duurt amper 3 weken voor de jonge versie en kan verder rijpen tot 8 weken om de zeer romige versie te verkrijgen.

De kaas vanaf de gewenste rijpheid zo koud mogelijk bewaren in een doorlaatbaar papier en eventueel wat laten indrogen door hem niet verpakt in een koelkast te leggen.

|                  |                               |  |
|------------------|-------------------------------|--|
| PLU: <b>414</b>  | OMSCHRIJVING: <b>NAPOLEON</b> |  |
| ALFA: <b>414</b> | EENHEID: <b>kg</b>            |  |

**ALLERGENEN**

Melk (inclusief lactose)

Koemelk

**VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)**

|                             |                    |                  |              |
|-----------------------------|--------------------|------------------|--------------|
| Energie:                    | <b>1484</b> KJoule | Koolhydraten:    | <b>0</b> g   |
|                             | <b>354</b> KCal.   | waarvan suikers: | g            |
| Vet:                        | <b>35</b> g        | Eiwitten:        | <b>7.5</b> g |
| waarvan verzadigde vetzuren | <b>23</b> g        | Zout:            | <b>1.1</b> g |

**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**

rond kaasje van 10cm doorsnede en een hoogte van 3 tot 4 cm

|                  |                               |  |
|------------------|-------------------------------|--|
| PLU: <b>414</b>  | OMSCHRIJVING: <b>NAPOLEON</b> |  |
| ALFA: <b>414</b> | EENHEID: <b>kg</b>            |  |

## Chemisch / fysische analyse:

| Property | Target | Min | Max | UOM | Method |
|----------|--------|-----|-----|-----|--------|
| Moisture | 55     | 50  | 60  |     |        |
| pH       | 6.3    | 4.8 | 6.3 |     |        |

## Microbiologische analyse:

|                             | Target         | Max            | UOM | Method |
|-----------------------------|----------------|----------------|-----|--------|
| Algemeen kiemgetal          |                | nvt            |     |        |
| Melkzuurbacteriën           |                | nvt            |     |        |
| Gist                        |                | nvt            |     |        |
| Schimmels                   |                | nvt            |     |        |
| Escherichia Coli (n=5; c=2) | 100 kve/g      | 1000 kve/g     |     |        |
| 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:

- \*kaasplank
- \*salades
- \*gratin
- \*toast

## Bijkomende info:

Deze witschimmelkaas kan verder rijpen tot een zeer zacht romig kaasje.

De kaas is genoemd naar de bekende Napoleonsmolen van Hamont-Achel. Op de molen staan 2 datums met het jaartal wanneer de molen gebouwd is nl het jaar XII volgens de nieuwe jaartelling van de Franse revolutie en het jaar 1804 volgens onze jaartelling.

|                  |                               |  |
|------------------|-------------------------------|--|
| PLU: <b>414</b>  | OMSCHRIJVING: <b>NAPOLEON</b> |  |
| ALFA: <b>414</b> | EENHEID: <b>kg</b>            |  |

**Houdbaarheid**

|  |           |
|--|-----------|
| Houdbaarheid na productie:                 | 60        |
| Houdbaarheid bij levering:                 | 40        |
| Temperatuur bij levering:                  | onder 7°C |
| Temperatuur bij bewaring:                  | onder 7°C |
| Samenstelling van de beschermde atmosfeer: |           |
| Aanduiding houdbaarheid:                   | 60        |
| Aanduiding tot                             |           |

**Sensorische eigenschappen**

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Uitzicht:                          | wit en gele aderige korst          |
| Smaak:                             | zacht smeug naar lopend rijp       |
| Geur:                              | fris zurig naar volrijp aroma      |
| Structuur                          | smedig brokkelig naar lopend       |
| Kleur:                             | wit in de winter, geel in de zomer |
| Andere kenmerken:                  |                                    |
| Evoluties tijdens de houdbaarheid: | zie hierboven                      |
| Minimale rijpingstijd              |                                    |