

Productnaam:	Pas de rouge		
Oorsprong:	Kaas van volle rauwe biologische koemelk		
Type:	Roodbacteriekaas met natuurlijke gewassen korst		
Beschrijving Presentatie: Halfharde kaas, platcilindrische kaasbol			
Ingrediënten :	Wrongel van koemelk, zuursel (melkzuurbacteriën, niet bio), dierlijk stremsel (niet bio), zeezout (niet bio), roodbacterie brevibacterium linens		
Verpakking:	Papier	Barcode: 5425017573319	
Transport:	Gekoeld		
THT:	6 maanden		
Bewaarcondities:	12°C, 85% RV		
Voorschriften bij ontvangst: Onmiddellijk opslaan onder de juiste bewaarcondities			
Procesbeschrijving:	Opwarmen melk, stremmen, verzuren, afscheiden wei, persen, insmeren oppervlak met roodbacterie, wassen met zout water, rijpen		
Gewicht	2 kg	5 kg	
Afmetingen	H: 7cm, D: 20 cm	H: 7 cm, D: 30 cm	
Gebruik:	Vers en in gerechten		
Alergeninformatie:	Koemelk, lactose		
GGO—informatie:	Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde organismen		
Ioniserende straling	Dit product is niet behandeld met ioniserende straling		
Medicijnen:	Dit product is vrij van medicijnen		

Specificaties

Bacteriologische kenmerken	m : doel of streefwaarde	M (grenswaarde of tolerantie)	THT (waarde op vervalddag)
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	100/g
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 gemiddelde voedingswaarde per 100 g			
Vocht : 41,2	Droge stof : 58,80	Vet in DS : 53,9	Vocht in vetvrije stof : 60,3
Eiwitgehalte : 22,0	Remstoffen (antibiotica) : Afwezig		
Vetgehalte : 31,7	Waarvan:	Verz:22,1	M Onverz: 1,01 E Onverz : 7,62
Koolhydraten : 1,1	pH : 5 à 5,3	Zoutgehalte : 1,96	
Energie : 378 kcal 1570 kJ			
Vitamines (mg) : A:0,31 B1:0,03 B2:0,20 C:1,2			
Mineralen (mg) : Na:783 K:80 Ca:654 P:400 Mg:40 Fe:0,30 Cu:0,04 Zn:3,5			
Organoleptische kenmerken			
- Geur: fris aromatische kaasgeur - Smaak: romig en zacht - Kleur: lichtgeel met roodflora op de korst - Textuur: halfhard			