

PLU: <b>274</b>	OMSCHRIJVING: <b>VUURKAAS</b>	
ALFA: <b>274</b>	EENHEID: <b>kg</b>	DAGEN HOUDBAAR: <b>120</b>
TYPE PRODUCT: <b>Winkel</b>		BEWAARTEMP: <b>Max 7°C</b>

### INGREDIËNTEN

Rauwe melk , cayenne, fermenten, zeezout, stremsel

### PRODUCTIE

Kaas gemaakt van rauwe melk met toevoeging van cayennepepers.

PLU: <b>274</b>	OMSCHRIJVING: <b>VUURKAAS</b>	
ALFA: <b>274</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**ALLERGENEN**

Koemelk

kan sporen van noten bevatten

**VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)**

Energie:	<b>1600</b> KJoule	Koolhydraten:	<b>0</b> g
	<b>382</b> KCal.	waarvan suikers:	g
Vet:	<b>32</b> g	Eiwitten:	<b>26</b> g
waarvan verzadigde vetzuren	<b>20</b> g	Zout:	<b>1.5</b> g

**VERPAKKINGEN**

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
NEE	vacuumzak	max 6 °c	2
NEE	GH 1.25	Max. 1°C VANAF AFHALING	1,25
NEE	GH 2.00		2

**VERPAKKINGSWIJZE**

8x15x25cm met een gewicht van 2tot 2.5 kg

PLU: <b>274</b>	OMSCHRIJVING: <b>VUURKAAS</b>	
ALFA: <b>274</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	50	45	55		
pH	5.8	4.8	5.8		

Microbiologische analyse:

	Target	Max	UOM	Method
Algemeen kiemgetal	nvt	nvt		
Melkzuurbacteriën	nvt	nvt		
Gist	nvt	nvt		
Schimmels	nvt	nvt		
Escherichia Coli (n=5; c=2)	100kve/g	1000kve/g		
Staphylococcus aureus	10000kve/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:

kaasschotel  
 borrelhapje  
 bij een stevige pint  
 bij het kampvuur

Bijkomende info:

PLU: <b>274</b>	OMSCHRIJVING: <b>VUURKAAS</b>	
ALFA: <b>274</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**Houdbaarheid**

Houdbaarheid na productie:	400 dagen
Houdbaarheid bij levering:	350 dagen
Temperatuur bij levering:	onder 15°C
Temperatuur bij bewaring:	onder 15°C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	nvt
Aanduiding houdbaarheid:	400 dagen
Aanduiding tot	

**Sensorische eigenschappen**

Uitzicht:	broodvorm, 2.3 kg
Smaak:	pikant en vurig
Geur:	prikkelend
Structuur	vast snijdbaar zuivel met rode stukjes
Kleur:	oranje
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	pikantheid wordt gedurende de rijping vervangen door rijpende kaas.
Minimale rijpingstijd	5 weken