

PLU: <b>411</b>	OMSCHRIJVING: <b>WIEPKE STRUY</b>	
ALFA: <b>411</b>	EENHEID: <b>kg</b>	DAGEN HOUDBAAR: <b>21</b>
TYPE PRODUCT: <b>Winkel</b>		BEWAARTEMP: <b>Max 7°C</b>



### INGREDIËNTEN

volle rauwe koemelk, fermenten, zout, stremsel

### PRODUCTIE

De kaas wordt gemaakt van rauwe melk vers van onze boerderij. Na een lange stremming wordt de melk geschept in vormen en 5 tot 6 keer gekeerd.

De kaas wordt ingestrooid met zout en gerijpt op 13°C

Wiepke struy rijpt van buiten naar binnen. De korstflora ontzuurt de kaas zodat hij evolueert naar een smeug zuivel.

PLU: <b>411</b>	OMSCHRIJVING: <b>WIEPKE STRUY</b>	
ALFA: <b>411</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**ALLERGENEN**

Koemelk

**VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)**

Energie:	<b>1418</b> KJoule	Koolhydraten:	<b>0</b> g
	<b>338</b> KCal.	waarvan suikers:	g
Vet:	<b>28</b> g	Eiwitten:	<b>22.5</b> g
waarvan verzadigde vetzuren	<b>18</b> g	Zout:	<b>1.2</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**

Ronde mat van 20 cm doorsnede en een hoogte van 2.4 tot 3.5 cm

PLU: <b>411</b>	OMSCHRIJVING: <b>WIEPKE STRUY</b>	
ALFA: <b>411</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

## Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	48	45	55		
pH	6.2	4.8	6.2		

## 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	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 25 g	afwezig in 25g		

## Generische modificatie:

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

## Gebruiksaanwijzing

## Bereiding klant:

Koude en warme keuken  
Op brood  
kaasplank

## Bijkomende info:

lekker in salades  
kan gegrild worden  
best bewaren in boterpapier of ademend papier.  
kan gebruikt worden in gratin.  
de naam van de kaas wordt ontleent aan het feit dat witschimmelkazen gerijpt werden op stro.  
Een wiepke struy wil in het dialect zeggen; Een hoopje stro.

PLU: <b>411</b>	OMSCHRIJVING: <b>WIEPKE STRUY</b>	
ALFA: <b>411</b>	EENHEID: <b>kg</b>	

**Houdbaarheid**

Houdbaarheid na productie:	60
Houdbaarheid bij levering:	30
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:	donsachtige witte korst soms met stukjes oranje verkleuring
Smaak:	vol, champignons,iets zoet
Geur:	champignons evoluerend naar amonia
Structuur	van krijtig naar romig compact naar vloeïend lopens
Kleur:	in de winter witgeel en in de zomer strogeel
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	
Minimale rijpingstijd	