

't Groendal

Mosterd

1. Productomschrijving:

Jonge kaas 50+ met mosterd

2. Ingrediëntenlijst:

Gepasteuriseerde koemelk, mosterd 2% (gele en zwarte mosterd), zout (pekelt), microbieel (vegetarisch) stremsel, melkzuurbacteriën.

3. Sensorische eigenschappen:

Vorm: rechthoekige broodvorm
Korst: beschermcoating geel
Textuur: lichtgeel, zacht, zaden, lichte oogvorming
Smaak: vol, zacht, sterke mosterdsmaak
Leeftijd: 4 à 6 weken
Gewicht: +/- 5 kg

4. Productsamenstelling:

Vet/droge (%)	50+
Droge stof (%)	+/-55
Energie (KJ/100g)	+/-1666
Energie (kcal/100g)	+/-398
Eiwitten (g/100g)	+/-23
Koolhydraten (g/100g)	0
Waarvan suikers (g/100g)	0
Vetten (g/100g)	+/-34
Waarvan verzadigde vetten (g/100g)	+/-25
Zout (g/100g)	+/-1,6

5. Microbiële eigenschappen:

Verordening EG nr. 2073/2005	
Escherichia coli (kve/g)	<1.0*10 ³
Coagulase positieve Staphylococci (kve/g)	<1.0*10 ³
Listeria monocytogenes (/25g)	afwezig
Salmonella ssp. (/25g)	afwezig

6. Allergenen:

Aanwezig: melk (incl. lactose), mosterd

7. Ggo en geïoniseerde ingrediënten:

Vrij van ggo en geïoniseerde ingrediënten.
Geproduceerd in een bedrijf waar ook selder gebruikt wordt.

8. Houdbaarheid en verpakking:

Houdbaarheid bij levering: 60 dagen
Bewaren bij een temperatuur van maximum: 12°C
Afmetingen in cm: +/- 30 cm lengte, +/- 14 cm breedte, +/- 10 cm hoogte
! Bij ontvangst de kaas uit doos halen en regelmatig draaien.