



Damse Kaasmakerij bvba
Pardostraat 1C, B-8340 Sijsele
Tel +32 (0)50 37 47 46
info@damsekaasmakerij.be

Erkenningsnummer: K426



DAMSE ROZEMARIJNBRIE

Omschrijving: Kaas van volle Biologische koemelk - Type: Zachte witschimmelkaas - Rijpingstijd: 18 dagen.

BESCHRIJVING PRESENTATIE:	Zachte witschimmelkaas in cirkelvorm met Rozemarijn
INGREDIËNTEN:	Wrongel van gepasteuriseerde bio koemelk , zeezout, Bio Rozemarijn (<0,5%), Bio Basilicum, melkzuurbacteriën, dierlijk stremsel, Calciumchloride, Penicilinum Candidum(<0,1%).
PROCESBESCHRIJVING:	Opwarmen melk, stremmen, verzuren, wrongel snijden, wei afscheiden, pekelen, rijpen in vochtige omgeving, kruiden aanbrennen.
GEWICHT:	1,6 kg
AFMETINGEN:	H: 5 cm – Ø: 20 cm
GEBRUIK:	Vers en in gerechten
THT:	35 dagen
VERPAKKING:	Verpakt in micro geperforeerd PE papier
TRANSPORT:	In doos
VOORSCHRIFTEN BIJ ONTVANGST:	Onmiddellijk opslaan onder de juiste bewaarcondities
BEWAARCONDITIES:	Koel bewaren: 4°C- 85% RV
ALLERGENEN INFORMATIE:	Koemelk
GGO INFORMATIE:	GGO-vrij

BACTERIOLOGISCHE KENMERKEN

	m: doel of streefwaarde	M: grenswaarde of tolerantie	THT: waarde op vervalddag
Listeria monocytogenes:	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	100/g
Salmonella:	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Coagulase positieve Staphylococcus:	<100/g	<1.000/g	1.000/g
Escherichia coli:	<100/g	<1.000/g	1.000/g
Totale coliformen:	<100/g	<1.000/g	1.000/g

Streefwaarde: interne streefwaarde

m: het 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 overschrijven.

FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Samenstelling en voedingswaarde per 100g

Vocht: 49,9	Energie: 314 kcal-1300kJ			
Droge stof: 51,1	Vetgehalte: 25,8	Verz: 18,3	M Onverz: 6,01	P Onverz: 0,713
Vet in DS: 50	Koolhydraten: 1			
Remstoffen (antibiotica): afwezig	Eiwitgehalte: 19			
pH: 4,7-6,5	Zoutgehalte: 1%			
Vitamines (mg): A:0,31-B1: 0,03- B2:0,20-C:1,2				
Mineralen (mg): Na:820-K:80-Ca:750- P:400-MG:40-Fe:0,30-Cu:0,04-Zn:3,5.				

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Geur: Rozemarijn
Smaak: romig en verfijnd
Kleur: wit
Textuur: zacht