



Productnaam: **Damse Brie** met
Kruiden



Oorsprong: : Kaas van volle biologische **koemelk** uit West-Vlaanderen. Damse polders, streek rond Brugge

Type : Zachte Witschimmelkaas

Rijpingsproces : 18 dagen in een vochtige ruimte

Leverancier : **Damse Kaasmakerij Pardostraat 1c B-8340 Sijsele Damme**

T: 050/37 47 46 F: 050/37 47 56 lode.vanhoutte@damsekaasmakerij.be Erkenningsnummer: K426

Beschrijving Presentatie : Zachte Witschimmelkaas in cirkelvorm met kruiden

Ingrediënten : Wrongel van gepasteuriseerde Bio koemelk(98.5%), Zeezout(1%),Bio Pikante Kruiden(0.5%)bevat bio koriander en bio mosterd, melkzuurbacteriën(<0.1%), dierlijk stremsel(<0.1%), Calciumchloride(<0.1%), Penicilinum Candidum(<0.1%)

Verpakking : Verpakt in micro geperforeerd PE-papier

Transport : Op papier in bakken of in doos.

THT : 35 dagen

Bewaarcondities : Koel bewaren 4°C ; 85% RV

Voorschriften bij ontvangst : Onmiddellijk opslaan onder de juiste bewaarcondities

Procesbeschrijving : Opwarmen melk, stremmen, verzuren, snijden wrongel, afscheiden wei,, pekelen, rijpen in vochtige omgeving, kruiden aanbrengen.

Gewicht : 1.6 kg

Afmetingen : Plat Wieltje H: 5 cm D: 20 cm

Gebruik : Vers en in gerechten

Allergenen informatie : Koemelk, mosterd, koriander

GGO informatie : Dit product is **vrij** van genetisch gemanipuleerde organismen

Ioniserende stralen : Het product is **niet** behandeld met ioniserende stralen

Medicijnen : Vrij van medicijnen

Specificaties (bron: verordening EG 2073/2005)

Bacteriologische kenmerken	m : doel of streefwaarde	M (grenswaarde of tolerantie)	THT (waarde op vervaldag)
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	100/g
Salmonella	afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
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 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 Voedingswaarde per 100 g

Vocht : 49,9	Droge stof : 50,1	Vet in DS : 50
Eiwitgehalte : 19		Remstoffen (antibiotica) : Afwezig
Vetgehalte : 25.8	Verz: 18.3 M Onverz: 6,01 P Onverz : 0,712	pH : 4.7-6.5

Koolhydraten : 1	Zoutgehalte : 1 %
Energie : 314 kcal 1300 kJ	
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	
<p>Organoleptische kenmerken:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geur: Kruidenaroma - Smaak: romig en verfijnd - Kleur: wit met groene kruidenkorst - Textuur: zacht 	
Goedgekeurd en vrijgegeven door : de Kwaliteitsverantwoordelijke Handtekening, 02/12/2016	