



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

Erkenningsnummer: K426  
Certificatie: BIO-COMEOS



## DAMSE MOKKE

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

BESCHRIJVING PRESENTATIE:	Zachte witschimmelkaas in bolvorm.
INGREDIËNTEN:	Wrongel van gepasteuriseerde bio <b>koemelk</b> (98,7%), zeezout, melkzuurbacteriën, dierlijk stremsel, Calciumchloride, Penicilinum Candidum.
PROCESBESCHRIJVING:	Opwarmen melk, stremmen, verzuren, wrongel snijden, wei afscheiden, pekelen, rijpen in vochtige omgeving.
GEWICHT:	0,300 kg / 1,2 kg
AFMETINGEN:	Bolvorm 12 cm / 16 cm
GEBRUIK:	Vers en in gerechten
THT:	35 dagen
VERPAKKING:	Verpakt in micro geperforeerd PE papier
TRANSPORT:	In doos (per 5 / 2)
VOORSCHRIFTEN BIJ ONTVANGST:	Onmiddellijk opslaan onder de juiste bewaarcondities
BEWAARCONDITIES:	Koel bewaren: 4°C- 85% RV
ALLERGENEN INFORMATIE:	Koemelk
GGO INFORMATIE:	GGO-vrij
METAALDETECTIE:	Geen
BESTRALING:	Geen

### 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: 50,8g	Energie: 280 kcal-1160 kJ			
Droge stof: 49,2g	Vetgehalte: 25,8g	Verz: 18,3g	M Onverz: 6g	P Onverz: 0,714g
Vet in DS: 50+	Koolhydraten: 1g	Suiker: 0g		
Remstoffen (antibiotica): afwezig	Eiwitgehalte: 18,5g			
pH: 4,7-6,5	Zoutgehalte: 1,3g			
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: fris tot sterk aromatische kaasgeur  
Smaak: romig en verfijnd  
Kleur: wit  
Textuur: zacht

Versie: 2  
Documentnummer: I.01.13.TF.01

06/03/2019

