



Erkenningsnummer: K426

DAMSE MOKKE GEIT

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

BESCHRIJVING PRESENTATIE:	Zachte witschimmelkaas in bolvorm.
INGREDIËNTEN:	Wrongel van gepasteuriseerde bio geitenmelk (99%), zeezout, zuursel(melkzuurbacteriën), dierlijk stremsel, Calciumchloride, Penicilinum Candidum.
PROCESBESCHRIJVING:	Opwarmen melk, stremmen, verzuren, wrongel snijden, wei afscheiden, pekelen, rijpen in vochtige omgeving.
GEWICHT:	0,280 kg / 1,2 kg
AFMETINGEN:	Bolvorm 10/16 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

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: 55,3	Energie: 280 kcal-1160 kJ
Droge stof: 44,7	Vetgehalte: 22,6 Verz: 15,1 M Onverz: 5,83 P Onverz: 1,03
Vet in DS: 50	Koolhydraten: 0,9
Remstoffen (antibiotica): afwezig	Eiwitgehalte: 18,1
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: fris tot sterk aromatische kaasgeur
Smaak: romig en verfijnd
Kleur: wit
Textuur: zacht