

Productspecificatie 48+ Boeren kaas

Leverancier gegevens

Kaasboerderij Mathijssen
Waalwijkseweg 16
5071 RK Udenhout
013-511 1534

Product omschrijving

Product naam : Boerenkaas
Type : 50+ harde kaas
Leeftijd : Min 30 weken natuur gerijpt
Gewicht : 12 kg
EG code : NL Z1744 EG

Ingredienten

Koemelk : onbehandelde koemelk
Zout ; 1.8 %
Zuursel : zuursel culturen
Stremsel: CSK Lebstremsel (kalase)
Diverse E521,E509

Kaasdekmiddel :

CSK Kaascoating met natamycine
Gele coating

Productsamenstelling

Water 38 %
Eiwit 25 %
Vet 35 %
Zout 1.8 %
PH 5.4

Bewaaradvies

Opslagconditie 14 graden
Relatieve vochtigheid tijdens opslag 80 %
Bewaar advies < 7 graden ,
Bij meer dan een week: vacumeren

Microbiologisch kenmerken

Coagulase pos. Staphylococcus	< 10 kve / g
Coliformen	< 50 kve / g
Lactobacillen	< 50 kve / g
Listeria monocytogenes	n.a.
Nitraat	< 50mg/kg
Antibiotica	n.a.
Salmonella	n.a.

Model
Gewicht 12 kg
Diameter 34 cm
Hoogte 9 cm
Doorsnede kruimelzuivel
Geur en smaak : Zuiverkaassmaak
Korst Gesloten en droge gele korst met Artisanal Pays-bas erop .

Allergenen informatie

Melkeiwit Ja
Lactose Ja

De voedingswaarde neemt toe naarmate de kaas ouder wordt.

Voedingswaarde per 100g:	Boerenkaas 50+
energie in kJ / kcal	1610 kJ/ 390 kcal
vetten in gram	32 g
waarvan verzadigd in gram	21 g
enkelvoudig onverzadigd in gram	8,0 g
meervoudig onverzadigd in gram	1,0 g
koolhydraten in gram	0 g
waarvan suikers in gram	0 g
vezels in gram	0 g
eiwitten in gram	25 g
zout in gram	2,0 g