

## Productinformatie blad    Schaepsdyck Goudse kaas

Ingrediënten: 100% gepasteuriseerde schapenmelk, (middels laagpasteurisatie, 30 minuten op 65° C.)  
zuursels, stremsel, zout.

### Definitie Rauwe schapenmelk:

melk, onbewerkt , verkregen van schapen, die geen besmettelijke ziekten hebben, dus in goede algemene gezondheid verkeren.

De te melken dieren krijgen geen verboden stoffen toegediend, zoals vermeld in de EG-richtlijn 96/23.

De melk is afkomstig van een brucellose-vrij bedrijf.

Het bedrijf melkt volgens hygiënerichtlijnen, zoals in de hygiëncode, uitgegeven door het COKZ, voorheen het productschap voor de Zuivel.

De melk wordt twee keer per maand getest op bacteriën door plaat methode.

De schapen lopen buiten van april tot december.

### Specifieke kwaliteitsvereisten:

wettelijke bepalingen

melk 2/maand op kiemgetal; 8/jaar microbieel op E-coli getest in geaccrediteerd laboratorium.

Z-nummer wordt weergegeven op de verpakking : Z 2093

### Uiterlijk:

Licht van uiterlijk. Mogelijk geheel blind, door 0-zuursel. Lichtzuur tot rijp van smaak. Oude kaas smaakt aards, met toetsen van veldbloemen.

### Opslag voorwaarden:

15° C mits gesloten. Indien geopend gekoeld bewaren. Bij een temperatuur van max. 7°C.

### Voedingswaarden Schapenmelk per 100 gram

Energie:	1164 KJ/280 kcal
Eiwit:	19 gr
Koolhydraten:	2.9 gr
Waarvan Suikers	0 gr
Vet:	22 gr

Voor informatie kunt u contact opnemen via [info@schaepsdyck.nl](mailto:info@schaepsdyck.nl)