

## Productspecificatie Zeedijkster schapenkaas

Versie 2014

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>Productnaam</b>                 | Boerenkaas halfhard (bereid uit rauwe schapenmelk)   |  |
| <b>Samenstelling</b>               |  |  |
| Vetgehalte                         | 13-40%   |  |
| Vet in de droge stof               | 20-59%   |  |
| Eiwitgehalte                       | 26-46%   |  |
| Koolhydraten                       | < 1 %  |  |
| Vochtgehalte                       | 26-50%   |  |
| Zoutgehalte van de kaas            | 1,5-2,5%   |  |
| Zoutgehalte in de droge stof       | max 4 %  |  |
| Natriumnitraat in de kaas          | max 50 mg per kg   |  |
| PH                                 | 5,2 - 5,8 (afhankelijk van de ouderdom)  |  |
| fosfatase                          | positief   |  |
| <b>Toevoegingen</b>                | Lebstremsel, zuursel (culture van <i>Lactococcus lactis</i> subspec <i>lactis</i> , <i>Lactococcus lactis</i> subspec <i>cremoris</i> , <i>Leuc mesenteroides</i> subspec <i>cremoris</i> ), natriumnitraat, calciumchloride, leidingwater, kruiden, keukenzout (natriumchloride), zoutzuur.   |  |
|                                    | <b>kruiden</b>   |  |
|                                    | bieslook melange   | bieslook, selderij, peterselie, knoflook, ui                     |
|                                    | Italiaanse melange   | tomaat, paprika, knoflook, basilicum, tijm, ui, peper            |
|                                    | fenegriek  | fenegriekzaad  |
|                                    | honingklaver   | honingklaver   |
|                                    | Griekse melange  | ui, paprika, peterselie, tijm, koriander, peper, oregano, kerrie |
| <b>Gewicht</b>                     | 300 g tot 10 kg  |  |
| <b>Tenminste houdbaar tot</b>      | Vanaf twee weken na de bereiding tot enkele jaren.   |  |
| <b>Opslagcondities</b>             | 12 tot 16 °C   |  |
| <b>Microbiologische waarden</b>    | E. coli minder dan 10 000 kve per g.<br>Coagulasepositieve staphylococci minder dan 100 000 kve per gram<br>Lm afwezig in 25 g.<br>Salmonella afwezig in 25 g.   |  |
| <b>Voedingswaarde per 100 gram</b> | 290 - 490 kcal / 1200 - 2060 kJ  |  |
| <b>Voedselovergevoeligheid</b>     | Bevat uitsluitend schapenmelkeiwit waarvan het caseinedeel ca 79% bedraagt en het aandeel serumeiwitten (albuminen en globulinen) ca 19%.<br>Lactose voor zover aanwezig, vormt in gefermenteerde melkproducten geen probleem voor personen met lactose intolerantie.<br>Kaas kan (sporen van) selderij bevatten die voedselovergevoeligheid kunnen veroorzaken. |  |
| <b>GMO</b>                         | Bevat geen genetisch gemanipuleerde micro-organismen (GMO).  |  |