



TECHNISCHE FICHE

David De Coster

BERLOUMI | HOGEWEG 44, 9290 BERLARE

OPMAAK: 03/12/2014



BENAMING

Berloumi

PRODUCENT

Berloumi, David De Coster

Hogeweg 44, 9290 Berlare

GSM: 0484.167.860

berloumi@telenet.be

BE0550.733.831

BE91 7350 3706 2876

OMSCHRIJVING

Berloumi is een half harde, niet gerijpte en gepekeld kaas. Berloumi wordt tijdens het pekelen ook gekruid.

Berloumi wordt aangeboden in vacuüm verpakkingen variërend van 200 – 400 gram

Berloumi heeft acht verschillende afkruidingen afhankelijk van het seizoen en jaarlijks terugkerend.

INGREDIËNTENLIJST

Gepasteuriseerde melk

- melkveebedrijf Piet d'Heer – Tanja Vis, Berlare
- melkveebedrijf Koen en Annick Scheirs, Berlare

Zout (2.3%)

Microbiologisch stremsel (Lactoferm poeder)

Transglutaminase enzym¹ (Activa YG, Aninomoto)

¹ Transglutaminase (Activa YG) moet niet op het etiket worden vermeld:

<http://transglutaminase.com/regulatory-status/regulatory-status-of-enzyme-transglutaminase-in-processing-of-raw-and-heated-meat>

Transglutaminase bevat **geen** gluten:

Glucono-delta-lacton, E575 (Natural Spices)

Berlouni bestaat in acht verschillende seizoensvarianten. Hieronder de verschillende kruiden/specerijen mengelingen. Onder voorbehoud van wijzigingen.

Kruiden:

Vroege winter: zwarte peper, kruidnagel, gedroogde paddenstoelen (hoorn des overvloed), Jamaicaanse peper, nigella

Late Winter: koriander, komijn, anardana, amchoor, chilipeper, zwarte peper

Vroege Lente: groene peper, rozemarijn, gedroogd citroengras (sereh), laurier, anijs

Vroege Herfst: gerookt paprikapoeder, chilipeper, gemberpoeder

SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN

VISUEEL:

Vacuüm verpakt. Wit (natuur) of afhankelijk van afkruiding. Zonder korst. Kleine hoeveelheid pekewater zichtbaar, vooral bij warme temperatuur.

TEXTUUR:

Stug, rubberachtig mondgevoel. Niet smeltend. Kauwbaar

SMAAK:

Neutraal met kenmerkend mondgevoel

GEUR:

Afhankelijk van specifieke afkruiding

KLEUR:

Afhankelijk van specifieke afkruiding

HOUDBAARHEID EN BEWAARCONDITIES

Houdbaarheidⁱ: 2 maanden vanaf productiedatum (4-7°C)

Houdbaarheid: vanaf geopend, ca. 1 week (4-7°C)

Lotnummer: houdbaarheidsdatum minus 2 maanden

Bewaren: gekoeld bewaren

FYSICO-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

<http://www.transglutaminase.com/ceeliac-disease-amp-tg/can-people-with-ceeliac-disease-eat-other-non-wheat-cross-linked-foods>

Vet/Droge stof (%)

Droge stof (%)

pH

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

Enterobacteriaceae

Gisten

Schimmels

Escherichia coli

Listeria monocytogenes

Salmonella ssp.

Staphylococcus aureus

NUTRITIONELE EIGENSCHAPPEN²

	100 g	30 g	ADH
Energie (KJ)			
Energie (kcal)			
Eiwitten (g)	13.19 – 30.95		
Koolhydraten (g)	4.83 – 7.98		
waarvan suikers			
Vetten (g)	23 - 28		
waarvan verzadigde (g)			
waarvan onverzadigde (g)			
waarvan meervoudig onverzadigde (g)			
Voedingsvezels (g)			
Zout (g)	2.3		
Natrium (g)			
Calcium (mg)			
Fosfor (mg)			
Vitamine A (ug)			
Vitamine B2 (mg)			

² Chemical and textural attributes of Hellim (Halloumi) cheese marketed in Turkey

Vitamine D (ug)			
PH	5.37 – 6.45		
Vochtgehalte	34.07 – 55.92		
Cholesterol	7.54 – 14.79		

ⁱ <http://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/79396.pdf>