

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merksnaam	ALTA BADIA 8K
GN-code	
Receptuurcode	148504
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Productomschrijving

Kaas 50+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, stremsel, conserveermiddel (E1105 (**ei**))

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1725 kJ
	416 kcal
Vetten	33,5 g
- Verzadigd	24,1 g
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	1,30 g
- Suikers	0,10 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	27,3 g
Zout	1,70 g
Natrium	0,68 g
Calcium	-

EIGENSCHAPPEN

Merksnaam	ALTA BADIA 8K
GN-code	
Receptuurcode	148504
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Kamut	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	+
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-
6.0 Soja	-
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	-
8.1 Amandelen	-
8.2 Hazelnoten	-
8.3 Walnoten	-
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macademianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	34		
Droge stof gehalte	66		
Vet in droge stof	50		
Vocht in vetvrije stof	51,13		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	
Consistentie	
Kleur zuivel	
Kleur korst	
Korstbewerking	
Vorm	
Gewicht	8 kg
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aerob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus			
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli			
Salmonella spp.			
Listeria monocytogenes			
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	
Vrij van vreemde bestanddelen?	
Geschikt voor vegetariers?	
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	538480	98001790071008
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	1.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking						

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	13 - 14 (voor rijping) / <7 (verpakt)
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	NL Z 0110 EG
Europese bescherming?	n.v.t.
Douanecode	
Weidemelk?	