

<b>Merknaam</b>	AMSTERDAMMER 48+ 4.7K
<b>Code</b>	100559

## Productomschrijving

Kaas 48+

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof (E160a)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1442	kJ
<b>Energie</b>	347	kcal
<b>Vetten</b>	28,3	g
- Verzadigd	19,7	g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,9	g
- Meervoudig onverzadigd	0,8	g
- Trans	0,7	g
<b>Cholesterol</b>	90,7	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,00	g
- Suikers	0,00	g
<b>Vezels</b>	0,00	g
<b>Eiwitten</b>	22,2	g
<b>Zout</b>	2,10	g
<b>Natrium</b>	0,84	g
<b>Calcium</b>	0,72	g
<b>Organische zuren</b>	1,2	g

## 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 Macadamianoten	-
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	43,9	42,4 - 45,4	ISO 5534
Droge stof gehalte	56,1	54,6 - 57,6	berekend
Vet in droge stof	50,5	49,5 - 51,5	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	61,2		berekend
pH- waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	2 weken
Smaak	fris, mild, puur
Consistentie	snijbaar, voldoende stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	4,7 kg (4,3 - 5,1)
Afmetingen (mm)	D: ca. 250 / H: max. 102

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ISO 11290-1

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8710912904786	
aantal stuks	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)	ca. 13 voor rijping
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9078
Weidemelk?	nee