

Merknaam ARINA HONINGKLAVER 50+ 4.5K DS
Code 142891

Productomschrijving

Hollandse geitenkaas (BGA) 50+ met honingklaver

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, 0,5% honingklaver, zuursel, microbiëel stremsel

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1582	kJ
Energie	382	kcal
Vetten	31,1	g
- Verzadigd	21,2	g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,0	g
- Meervoudig onverzadigd	0,9	g
- Trans	0,7	g
Cholesterol	94,0	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	23,8	g
Zout	1,70	g
Natrium	0,67	g
Calcium	0,81	g
Organische zuren	1,0	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		<46,5	NEN 3755 / ISO 1735 / IDF5
Droge stof gehalte		>53,5	berekend
Vet in droge stof	55	50 - 60	NEN 3758:1980 / ISO 5534
Vocht in vetvrije stof	67,5		berekend
pH- waarde	5,35	5,2 - 5,5	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde geitenmelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	vol en romig, enigszins zoete en nootachtige smaak
Consistentie	zacht, schaaftbaar
Kleur zuivel	wit met kruiden
Kleur korst	wit met kruiden
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	5 kg (4,5 - 5,5)
Afmetingen (mm)	D: 255 (240 - 270) / H: 100 (85 - 115)

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	1.000	ISO 5944 / IDF 60
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	10.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-2 / IDF 170
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AOAC 955.07
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	PCR-techniek (ISO 11290-1)

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72,1
Behandeltijd	>15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	3,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
RVS (min. detectiegrens)	4,5 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08717389116605	
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)	12 - 15 voor rijping (anders <7)
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	
Europese bescherming?	BGA
Douanecode	0406 9089
Weidemelk?	n.v.t.