

Merknaam ARINA LIGHT 30+ 4.5K DS
Code 125267

Productomschrijving

Geitenkaas 30+ jong

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, zuursel, microbiëel stremsel

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1116	kJ
Energie	268	kcal
Vetten	17,0	g
- Verzadigd	10,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,0	g
- Meervoudig onverzadigd	1,0	g
- Trans	-	g
Cholesterol	63,0	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	29,0	g
Zout	1,40	g
Natrium	0,56	g
Calcium	1,13	g
Organische zuren	-	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	49	46 - 52	conform NEN 3755
Droge stof gehalte	51	48 - 54	berekend
Vet in droge stof	32,5	30 - 34,9	conform ISO 3432:2008 (IDF 221:2008)
Vocht in vetvrije stof	59,0		berekend
pH- waarde	5,2		conform NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde geitenmelk
Leeftijd	jong
Smaak	karacteristiek
Consistentie	stevig, goed snijdbaar
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	wit
Korstbewerking	plastic coating zonder natamycine
Vorm	rond; met 2 ronde hoeken
Gewicht	4 - 5 kg
Afmetingen (mm)	D: ca. 250 / H: ca. 100

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000		gelijkwaardig ISO 7954 (1987)
Schimmels	<1.000		gelijkwaardig ISO 7954 (1987)
Staphylococcus aureus	<100		gelijkwaardig NEN-EN-ISO 6888-2:1999/A1:2 003 EN
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000		conform ISO 21528-2; 2004
Escherichia coli			
Salmonella spp.	abs/25g		gelijkwaardig ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		gelijkwaardig ISO 11290-1

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4,0 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4,5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6,0 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	08717389049569	
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)	<7 (12-15 voor rijping)
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	



Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	NL Z 0022 EG
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9089
Weidemelk?	nee