

Merknaam	BASAJO AL PASSITO 1.2K RM (B)
Code	144906

Productomschrijving

Zachte schapenkaas 60+ met blauwschimmelcultuur, rozijnen en Passito wijn
Bereid met rauwe melk

Ingrediëntendeclaratie

rauwe **schapenmelk**, zout, dierlijk stremsel, zuursel, Penicillium Roqueforti, Passito wijn (**sulfiet**), rozijnen

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1513	kJ
Energie	366	kcal
Vetten	32,5	g
- Verzadigd	20,6	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	3,86	g
- Suikers	1,93	g
Vezels	0,50	g
Eiwitten	14,4	g
Zout	1,70	g
Natrium	0,68	g
Calcium	-	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	47,5		
Droge stof gehalte	52,5		berekend
Vet in droge stof	60,9		
Vocht in vetvrije stof	70,4		berekend
pH- waarde	5,6		

Productkenmerken

Melksoort	rauwe schapenmelk
Leeftijd	6 maanden
Smaak	naar schapenkaas met een nasmaak van zoete wijn
Consistentie	zacht
Kleur zuivel	cremekleurig
Kleur korst	cremekleurig
Korstbewerking	bedekt met witte wijn, rozijnen ter decoratie
Vorm	halve cilinder
Gewicht	1200 gr (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 180-200 / H: 90-100

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<10		
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<10		
Salmonella spp.	abs/25g		
Listeria monocytogenes	abs/25g		

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	geen
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	nee
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
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	08717389109157	08717389214899
aantal stuks	1.00	2.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking		10		40		
Omverpakking			256			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	DD/MM/JJJJ

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee (vacuüm)
EG code	CE IT 05 294
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 4090
Weidemelk?	nee