

<b>Merksnaam</b>	BLACKSTICKS BLUE 2.5K
<b>Code</b>	148292

## Productomschrijving

Blauwaderkaas 50+

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, vegetarisch stremsel, blauwschimmelcultuur, kleurstof (E160b)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1620	kJ
<b>Energie</b>	391	kcal
<b>Vetten</b>	33,5	g
- Verzadigd	21,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
<b>Cholesterol</b>	-	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,10	g
- Suikers	0,10	g
<b>Vezels</b>	0,00	g
<b>Eiwitten</b>	22,3	g
<b>Zout</b>	2,00	g
<b>Natrium</b>	0,80	g
<b>Calcium</b>	-	g
<b>Organische zuren</b>	-	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	44 - 48 (afkeuren bij >52)	oven-drogen
Droge stof gehalte	54	52 - 56	berekend
Vet in droge stof		55 - 64	
Vocht in vetvrije stof	69,2		berekend
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	volle blauwschimmelsmaak die overgaat in een romige, licht boterige smaak welke lang blijft hangen
Consistentie	licht open en smelt in de mond
Kleur zuivel	amberkleurig met blauwe aderen
Kleur korst	blauw
Korstbewerking	blauwschimmel (eetbaar)
Vorm	cilinder
Gewicht	2,5 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 500 / H: 480

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<20	100	
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	1.000	
Escherichia coli	<10	10	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelt temperatuur (°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?	ja
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code		
aantal stuks	1.00	1.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking		11				
Omverpakking			100			

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	1 - 5
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	DD MMM JJJJ



## Overige informatie

<b>Verpakt onder beschermende atmosfeer?</b>	nee
<b>EG code</b>	UK RV 045 EC
<b>Europese bescherming?</b>	nee
<b>Douanecode</b>	0406 4090
<b>Weidemelk?</b>	