

Blanco maasdam 45+

Artikel nummer	124002
Leverancier	Treur Kaas (E.M. Treur en Zn. BV)
EG-nr leverancier	NLZ 0226
Skal-nr leverancier	27607
Codenummer Skal	-
Herkomst ingredienten	0
EG-nr verpakker	-
Skal-nr verpakker	-
Datum	26-2-2018
Versie	22-2-2018

Productkenmerken	Ingredientendeclaratie (op volg. van afn. gewicht)
Omschrijving	Maasdammer kaas
Model	Plat, cilindrisch met 1 scherpe hoek
Geur en smaak	Fris, mild, puur
Consistentie	Goed snijdbaar, voldoende stevig
Korst	Geel, oranje
Ogenvorming	-
Kleur	Ivoorkleurig
THT:	180 dagen
Verontreiniging	Afwezig
Reinigings- en desinfectie middelen	Afwezig
	Gepasteuriseerde koeMELK (NL), zout, zuursel, vegetarisch stremsel
	Bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen.
	Allergenen Melkeiwit, lactose

	Aantal dagen oud	Gewicht (KG)	Norm	Max.	Min.
Leeftijd Kaas	56-85		12,8 kg	14,08 kg	11,52 kg

Voedingswaarde gemiddeld per 100gr						Microbiologische richtwaarden	
Energie	1473 kJ / 354 kcal	Vitamine A	-	Fosfor	-	Coli-achtigen (KVE/g)	< 100
Totaal vet	27,1 g	Vitamine B1	-	Calcium	860 mg	Coagulase pos. Staph (KVE/g)	< 10
verzadigd	18,8 g	Vitamine B2	-	Natrium	480 mg	E-Coli	< 10
enkelv onverz	7,5 g	Vitamine B6	-	Kalium	-	Gisten en schimmels (KVE/g)	-
meerv. onverz.	0,8 g	Vitamine B12	-	IJzer	-	Listeria monocytogenes (25g)	Afwezig
Koolhydraten	0,0 g	Vitamine C	-	Magnesium	-	Salmonella (25g)	Afwezig
waarvan suikers	0,0 g	Vitamine D	-	Koper	-	Volgens verordening (EG) nr 2073/2005 en 1441/2007 van de commissie.	
Eiwit	26,5 g	Vitamine E	-	Zink	-		
Zout	1,2 g					Chemische richtwaarden	
Natrium	480 mg					Vochtgehalte (%):	41,0%
Cholesterol	86,8 mg					Droge stof gehalte (%):	59,0%
Water	41,0 g					Vet in droge stof (minstens)(%):	45,0%

Voedingswaarden zijn berekend en kunnen variëren gedurende het jaar.

Afmetingen product (mm)	Afmetingen verpakking (mm)	Transport
Lengte: -	Lengte: 380	EAN-code: 8,719E+12
Breedte: -	Breedte: 380	Goederencode: 04069069
Hoogte: 155	Hoogte: 130	Aantal dozen per laag: 6
Diameter: 350	Diameter: -	Aantal dozen per pallet: 60

Bijzondere kenmerken	Rijpingscondities	Opslagcondities
-	Temperatuur: 13 °C	Temperatuur: 4-7°C
-	Relatieve luchtvochtigheid: 78%	Transport: < 7 °C

Opgesteld en gecontroleerd door Kwaliteitsmanager W. Nagel
Treur Kaas is FSSC22000 en Skal gecertificeerd.


