

**Blanco oud 16kg LW**

Artikel nummer	137006
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	5-3-2015

<b>Productkenmerken</b>	<b>Ingredientendeclaratie (op volg. van afn. gewicht)</b>
Omschrijving NH kaas 48+	Gepasteuriseerde koeMELK, zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251, kleurstof: E160b
Model Plat, cilindrisch	
Geur en smaak Vers, mild	Bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen.
Consistentie Voldoende stevig	
Korst Geel, oranje	<b>Allergenen</b> Melkeiwit
Ogenvorming -	
Kleur Gelijkmatig ivoor tot geel	
THT: 365 dagen	
Verontreiniging Afwezig	
Reinigings- en desinfectie middelen Afwezig	

	Aantal dagen oud	Gewicht (KG)	Norm	Max.	Min.
Leeftijd Kaas	365-420		14,5 kg	16 kg	13,1 kg

Voedingswaarde gemiddeld per 100gr						Microbiologische richtwaarden	
Energie	1686 kJ / 408 kcal	Vitamine A	-	Fosfor	-	Coli-achtigen (KVE/g)	< 100
Totaal vet	33,7 g	Vitamine B1	-	Calcium	-	Coagulase pos. Staph (KVE/g)	< 10
verzadigd	22,9 g	Vitamine B2	-	Natrium	786 mg	E-Coli	< 10
enkelv onverz	9,9 g	Vitamine B6	-	Kalium	-	Gisten en schimmels (KVE/g)	< 1000
meerv. onverz.	0,9 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	25,9 g	Vitamine E	-	Zink	-	<b>Chemische richtwaarden</b>	
Zout	2,0 g					Vochtgehalte (%):	36,5%
Natrium	786 mg					Droge stof gehalte (%):	63,5%
Cholesterol	108,4 mg					Vet in droge stof (minstens)(%):	48,0%
Water	36,5 g						

Voedingswaarden zijn berekend en kunnen variëren gedurende het jaar.

Afmetingen product (mm)	Afmetingen verpakking (mm)	Transport
Lengte: -	Lengte: 425	EAN-code: -
Breedte: -	Breedte: 425	Goederencode: 04069078
Hoogte: 135	Hoogte: 130	Aantal dozen per laag: -
Diameter: 350	Diameter: -	Aantal dozen per pallet: -

Bijzondere kenmerken	Rijpingscondities	Opslagcondities
Beschermde Oorsprongsbenaming	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.


