

<b>Merknaam</b>	BLU 61 2.3K	(S)
<b>Code</b>	144905	

## Productomschrijving

Blauwaderkaas 45+ met gewassen korst

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, rijpingscultuur, dierlijk stremsel, blauwschimmelcultuur

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1367	kJ
<b>Energie</b>	329	kcal
<b>Vetten</b>	25,9	g
- Verzadigd	19,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,6	g
- Meervoudig onverzadigd	0,9	g
- Trans	-	g
<b>Cholesterol</b>	110,0	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,50	g
- Suikers	0,50	g
<b>Vezels</b>	0,00	g
<b>Eiwitten</b>	20,0	g
<b>Zout</b>	2,80	g
<b>Natrium</b>	1,12	g
<b>Calcium</b>	0,60	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	46,6	46,2 - 47,0	
Droge stof gehalte	53,4	53,0 - 53,8	
Vet in droge stof	48,5	47,5 - 49,5	
Vocht in vetvrije stof	62,9		berekend
pH- waarde	5,3	4,5 - 6,1	

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	2 maanden
Smaak	delicaat, zoet en harmonieus
Consistentie	zacht
Kleur zuivel	blauw/wit met grijze aderen
Kleur korst	paars
Korstbewerking	gewassen korst
Vorm	rond
Gewicht	2,3 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 190 / H: 80

## Microbiologische kenmerken

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

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
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	8717389106019	
aantal stuks	1.00	1.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking		10		20		
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	IT 05 294 CE
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 4090
Weidemelk?	