

Merksnaam	BLU DI CAPRA 1.5K (B)
Code	151039

## Productomschrijving

Geitenkaas 50+ met blauwschimmelcultuur

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, stremsel, blauwschimmelcultuur

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.517 kJ
Energie	366 kcal
Vetten	32,00 g
- Verzadigd	29,00 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	0,00 g
Cholesterol	79,00 mg
Koolhydraten	0,10 g
- Suikers	0,10 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	19,00 g
Zout	1,60 g
Natrium	0,870 g
Calcium	0,550 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 Khorasantarwe	-
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
Droge stof	49,4		
Vet in droge stof	52,6		
Vocht	50,6		
Vocht in vetvrije stof	74,41		berekend

## Productkenmerken

Melksoort	geitenmelk
Leeftijd	60 dagen
Smaak	
Consistentie	zachte blauwader kaas
Kleur zuivel	wit met blauwe aderen
Kleur korst	wit/geel
Korstbewerking	niet eetbare korst
Vorm	1/8 stukje
Gewicht	1.500 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	L: 190 / B: 190 / H: 75

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	<10.000	100.000	AFNOR AES 10/07-01-08
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-2:2001
Listeria monocytogenes	abs/25g	100	AFNOR AES 10/03-09/00
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AFNOR UNI 03/06-12/07
Staphylococcus aureus	<100	1.000	ISO 6888-2:1999

## Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72,0 °C
Behandeltijd	> 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,50

RVS (min. detectiegrens)	3,50
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

	<b>Stuks verpakking</b>	<b>Omverpakking</b>
EAN code	2532373	-

## Verpakkingsmateriaal CE

<b>Gebruiksfunctie</b>	<b>Type materiaal</b>	<b>Gewicht</b>
	kunststof	28 g
	metaal	5 g

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	440,0 g

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	
EG code	IT 03 278 CE
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	0406 4090
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	