

<b>Merksnaam</b>	BLUE SHROPSHIRE RINGS 2K
<b>Code</b>	172899

## Productomschrijving

Blauwschimmelkaas 50+

## Ingrediëntendeclaratie

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

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1700	kJ
<b>Energie</b>	410	kcal
<b>Vetten</b>	35,0	g
- Verzadigd	23,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,2	g
- Meervoudig onverzadigd	1,2	g
- Trans	1,5	g
<b>Cholesterol</b>	-	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,10	g
- Suikers	0,10	g
<b>Vezels</b>	0,00	g
<b>Eiwitten</b>	23,7	g
<b>Zout</b>	1,97	g
<b>Natrium</b>	0,79	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 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
Vocht	38	<42	
Droge stof gehalte	62	>58	berekend
Vet in droge stof	56,5	>48	
Vocht in vetvrije stof	58,5		berekend
pH- waarde	5,6	4,5 - 7,0	

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	
Consistentie	hard
Kleur zuivel	blauw geaderd
Kleur korst	blauw geaderd
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	cilindrisch
Gewicht	2 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 205 / H: 58

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<20	100	ISO 6888-1:1999
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000	1.000	
Escherichia coli	<10	10	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	

## Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4,4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5,0 mm
RVS (min. detectiegrens)	7,94 mm
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	172889	
aantal stuks	1.00	2.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			2	16,5		
Omverpakking			131	6		

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	0 - 5
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	DD-MM-JJJJ

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	ja
EG code	UK ME 003 EC
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 4090
Weidemelk?	nee