

Merksnaam	BROODKAAS RODE PRF 40+ 2.5K
Code	131984

Productomschrijving

Kaas 40+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel, kleurstof (E160b)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1345	kJ
Energie	324	kcal
Vetten	24,3	g
- Verzadigd	14,6	g
- Enkelvoudig onverzadigd	5,8	g
- Meervoudig onverzadigd	0,6	g
- Trans	1,1	g
Cholesterol	77,9	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	-	g
Eiwitten	25,5	g
Zout	2,67	g
Natrium	1,03	g
Calcium	0,90	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 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	47	<47	conform NEN 3755
Droge stof gehalte	53	>53	
Vet in droge stof	42	40-44,9	conform
Vocht in vetvrije stof	62,09		berekend
pH- waarde	ca. 5,2		

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	technische gegevens op 15 dagen
Smaak	karakteristiek
Consistentie	stevig; goed snijdbaar
Kleur zuivel	geel
Kleur korst	rood
Korstbewerking	plastic coating met natamycine, kleurstof E160b en paraffine
Vorm	kleine brood
Gewicht	2-3 kg
Afmetingen (mm)	ca. 230 x 100 x 90

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000		gelijkwaardig aan ISO 7954 (1987)
Schimmels	<1.000		gelijkwaardig aan ISO 7954 (1987)
Staphylococcus aureus	<100		gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6888-2:1999/A1:2003 EN
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000		Conform ISO 21528-2;2004
Escherichia coli			
Salmonella spp.	abs/25g		gelijkwaardig aan ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 11290-1

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelingstemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4,8 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code		
aantal stuks	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking						

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	