

Merknaam	CAMPAGNOLA 500G
Code	104207

Productomschrijving

Campagnola 500gr. Typisch Italiaanse zachte kaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk.

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, schimmel cultuur

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1292	kJ
Energie	312	kcal
Vetten	26,0	g
- Verzadigd	18,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	0,40	g
- Suikers	0,40	g
Vezels	-	g
Eiwitten	19,0	g
Zout	2,00	g
Natrium	0,80	g
Calcium	-	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	50		
Droge stof gehalte	50		
Vet in droge stof	48		
Vocht in vetvrije stof	67,57		
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	zoet, iets zuur, aromatisch
Consistentie	zacht en compact
Kleur zuivel	wit/lichtgeel
Kleur korst	grijs/rozeachtig
Korstbewerking	schimmelflora
Vorm	parallelepipedum
Gewicht	500 gr
Afmetingen (mm)	50 x 50 x 60

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	1.000	
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<100	1.000	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	
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	8710597295926	8710597995925
aantal stuks	1.00	4.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			10			
Omverpakking			200			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2-6
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd/mm/jj