

Merksnaam	CANTENAAR 30+ 12K BOX
Code	107302

Productomschrijving

Kaas 30+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof (E160a)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1291	kJ
Energie	309	kcal
Vetten	19,3	g
- Verzadigd	13,4	g
- Enkelvoudig onverzadigd	5,4	g
- Meervoudig onverzadigd	0,6	g
- Trans	0,5	g
Cholesterol	61,8	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	32,6	g
Zout	1,50	g
Natrium	0,60	g
Calcium	1,05	g
Organische zuren	1,8	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	41,5	40 - 43	ISO 5534
Droge stof gehalte	58,5	57 - 60	berekend
Vet in droge stof	33	32 - 34	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	51,4		berekend
pH- waarde	5,4	5,2 - 5,6	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	16 weken
Smaak	licht fruitig, gerijpt
Consistentie	smedig, iets stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 1 ronde en 1 scherpe hoek
Gewicht	11,1 kg (10,1-12,1)
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 x H: max. 124

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ISO 11290-1

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
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	08710597097773	
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)	ca. 13 voor rijping
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9089
Weidemelk?	