

## Chevretta oud

Artikel nummer	141013
Leverancier	Treur Kaas (E.M. Treur en Zn. BV)
EG-nr leverancier	NLZ 0226
Skal-nr leverancier	27607
Codenummer Skal	-
Herkomst ingredienten	0
EG-nr verpakker	-
Skal-nr verpakker	-
Datum	13-4-2018
Versie	8-6-2016

<b>Productkenmerken</b>		<b>Ingredientendeclaratie (op volg. van afn. gewicht)</b>
Omschrijving	Geitenkaas oud	Gepasteuriseerde geitenMELK (NL), zuursel, zout, vegetarisch stremsel, Conserveringsmiddel: ei-lysozyme (E1105),E251
Model	Plat, rond, Gouds model	
Geur en smaak	Fris, aromatisch	Bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen.
Consistentie	Zacht, smedig	
Korst	Glad, gesloten, witte korst	<b>Allergenen</b> Melkeiwit, ei
Ogenvorming	-	
Kleur	-	
THT:	365 dagen	
Verontreiniging	Afwezig	
Reinigings- en desinfectie middelen	Afwezig	

	Aantal dagen oud	Gewicht (KG)	Norm	Max.	Min.
Leeftijd Kaas	365-450		9 kg	9,9 kg	8,1 kg

Voedingswaarde gemiddeld per 100gr						Microbiologische richtwaarden	
Energie	1755 kJ / 423 kcal	Vitamine A	-	Fosfor	-	Coli-achtigen (KVE/g)	< 1000
		Vitamine B1	-	Calcium	-	Coagulase pos. Staph (KVE/g)	< 1000
Totaal vet	34,4 g	Vitamine B2	-	Natrium	749 mg	E-Coli	< 1000
verzadigd	23,1 g	Vitamine B6	-	Kalium	-	Gisten en schimmels (KVE/g)	-
enkelv onverz	9,3 g	Vitamine B12	-	IJzer	-	Listeria monocytogenes (25g)	Afwezig
meerv. onverz.	1,0 g	Vitamine C	-	Magnesium	-	Salmonella (25g)	Afwezig
Koolhydraten	0,0 g	Vitamine D	-	Koper	-	Volgens verordening (EG) nr 2073/2005 en 1441/2007 van de commissie.	
waarvan suikers	0,0 g	Vitamine E	-	Zink	-		
Eiwit	28,5 g					<b>Chemische richtwaarden</b>	
Zout	1,88 g					Vochtgehalte (%):	36,0%
Natrium	749 mg					Droge stof gehalte (%):	64,0%
Cholesterol	95 mg					Vet in droge stof (minstens)(%):	50,0%
Water	36,0 g						

Voedingswaarden zijn berekend en kunnen variëren gedurende het jaar.

Afmetingen product (mm)	Afmetingen verpakking (mm)	Transport
Lengte: -	Lengte: 380	EAN-code: 8718924685785
Breedte: -	Breedte: 380	Goederencode: 04069086
Hoogte: -	Hoogte: 130	Aantal dozen per laag: -
Diameter: -	Diameter: -	Aantal dozen per pallet: -

Bijzondere kenmerken	Rijpingscondities	Opslagcondities
-	Temperatuur: 13 °C	Temperatuur: 4-7°C
-	Relatieve luchtvochtigheid: 78%	Transport: < 7 °C

Opgesteld en gecontroleerd door Kwaliteitsmanager W. Nagel  
Treur Kaas is FSSC22000 en Skal gecertificeerd.